

UNIVERSITÉ DE PARIS. — FACULTÉ DE DROIT

CONTRIBUTION AUX ÉTUDES D'ÉCONOMIE NATIONALE

LA VITICULTURE

DANS LE DÉPARTEMENT DE L'AUBE

MONOGRAPHIE D'ÉCONOMIE RÉGIONALE

CONTENANT UNE ÉTUDE CRITIQUE DU PRINCIPE DES DÉLIMITATIONS ET
DE SON APPLICATION A LA CHAMPAGNE VITICOLE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

Présentée et soutenue le samedi 8 mars 1913, à 1 heure 1/2

PAR

Pierre GABRIEL

AVOCAT A LA COUR

Président : M. SOUCHON.

Suffragants : { MM. PERREAU, } professeurs.
 { HITIER, }

PARIS

LIBRAIRIE NOUVELLE DE DROIT ET DE JURISPRUDENCE

ARTHUR ROUSSEAU, ÉDITEUR

14, RUE SOUFFLOT ET RUE TOULLIER, 13

1913



Digitized by the Internet Archive
in 2026

THÈSE

POUR LE DOCTORAT

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses ; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

UNIVERSITÉ DE PARIS. — FACULTÉ DE DROIT

CONTRIBUTION AUX ÉTUDES D'ÉCONOMIE NATIONALE

LA VITICULTURE

DANS LE DÉPARTEMENT DE L'AUBE

MONOGRAPHIE D'ÉCONOMIE RÉGIONALE

CONTENANT UNE ÉTUDE CRITIQUE DU PRINCIPE DES DÉLIMITATIONS ET
DE SON APPLICATION A LA CHAMPAGNE VITICOLE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

L'ACTE PUBLIC SUR LES MATIÈRES CI-APRÈS

Sera soutenu le samedi 8 Mars 1913, à 1 heure 1/2

PAR

Pierre GABRIEL

AVOCAT A LA COUR

Président : M. SOUCHON.

Suffragants : { MM. PERREAU, HITIER, } professeurs.

PARIS

LIBRAIRIE NOUVELLE DE DROIT ET DE JURISPRUDENCE

ARTHUR ROUSSEAU, ÉDITEUR

14, RUE SOUFFLOT ET RUE TOULLIER, 13

1913



INTRODUCTION

La viticulture peut être regardée, en économie rurale, comme l'un des modes d'activité les plus réfractaires aux réalisations du progrès scientifique.

Elle est douée, en effet, d'une individualité — différente suivant la région où elle est pratiquée — qui naît de la nature et de la relation de certains facteurs physiques et sociaux, et qui se manifeste dans la qualité des produits.

Or, dans le département de l'Aube, l'ensemble de ces éléments originaux de la production des vins et ces vins eux-mêmes offrent des particularités si nettement saisissables, qu'il nous a paru intéressant, à ce titre déjà et même au point de vue national, de les analyser et d'en faire l'objet d'une monographie d'économie régionale.

Mais il y a plus. Les interventions successives du pouvoir réglementaire, à l'occasion de la délimitation de la Champagne viticole, nous ont autorisé à croire que si les droits des viticulteurs de l'Aube avaient été violés, c'est qu'ils avaient été méconnus ; et que, dès lors, puisque le législateur devait intervenir incessamment pour solutionner lui-même la question de la protection du nom de lieu, il était de notre devoir de porter à sa connaissance le modeste résultat de nos recherches, dans le but d'éviter le retour d'une injustice si préjudiciable à des intérêts locaux et nationaux.

Ne dissimulons pas enfin qu'en entreprenant cette étude, nous avons obéi à des sentiments de profond attachement à une région et de vive sympathie pour une population : car c'est au cœur même des vignobles de l'Aube, et dans un rapport permanent avec les vignerons aubois, que nous avons vécu jusqu'à ces dernières années.

PREMIÈRE PARTIE

L'ÉVOLUTION DE LA VITICULTURE DANS LE DÉPARTEMENT DE L'AUBE

Rôle de l'histoire dans cette étude. — Etendue totale des vignobles de l'Aube de 1800 à 1912 (Graphique n° 1). — La progression de 1800 à 1852. — Comparaison avec les vignobles anciens. — Documents. — Le déclin après 1852, particulièrement accentué après 1892. — Ses causes générales. — La crise phylloxérique : son extension dans le département (Graphique n° 2). — La lutte directe contre le phylloxéra. — Son inefficacité. — L'orientation nouvelle : le greffage et les pépinières ; les vignes d'expérience et d'adaptation. — Résultats. — Les encouragements de l'Etat, du département, des communes. — La reconstitution des vignobles de l'Aube. — Les résultats (Graphique n° 3). — Conclusion.

Ainsi que toutes les manifestations de l'activité humaine, la viticulture est soumise à la loi générale de l'évolution : son état actuel doit donc apparaître comme le résultat d'états anciens, successifs et connus, préparant des états ultérieurs, mais incertains.

En d'autres termes, le présent est ici intimement lié au passé, et il ne peut être connu et interprété qu'avec le secours de l'histoire.

Aussi, est-ce en faisant rentrer dans le cadre de nos explications certaines données historiques, que nous allons essayer de présenter un bref aperçu de ce que fut jadis la viticulture dans le département de l'Aube.

Mais allons-nous faire exclusivement œuvre d'historien ?

Certes, la saine lecture des historiens locaux (1) pourrait fournir, en cette matière, une abondante documentation, et permettre de reconstituer, même dans le détail, l'histoire de la vigne dans la région auboise, depuis des temps lointains ; mais, un tel travail ne rentrerait pas dans le cadre de cet ouvrage, et ne répondrait pas au but que nous avons annoncé.

C'est pourquoi nous ne retiendrons de tous les faits anciens qui ont pu directement ou indirectement influencer sur la viticulture dans le département de l'Aube, que ceux qui seront susceptibles de nous expliquer les fortunes diverses de ses vignobles.

D'autre part, nous ne ferons remonter nos recherches qu'à l'année 1800 qui, pour la première fois, donne des chiffres offrant quelques garanties d'authenticité.

Néanmoins, chemin faisant, et d'après ce que nous avons dit, nous interrogerons l'histoire pour interpréter des faits qui, sans elle, demeureraient privés de tout terme de comparaison, et partant, inintelligibles.

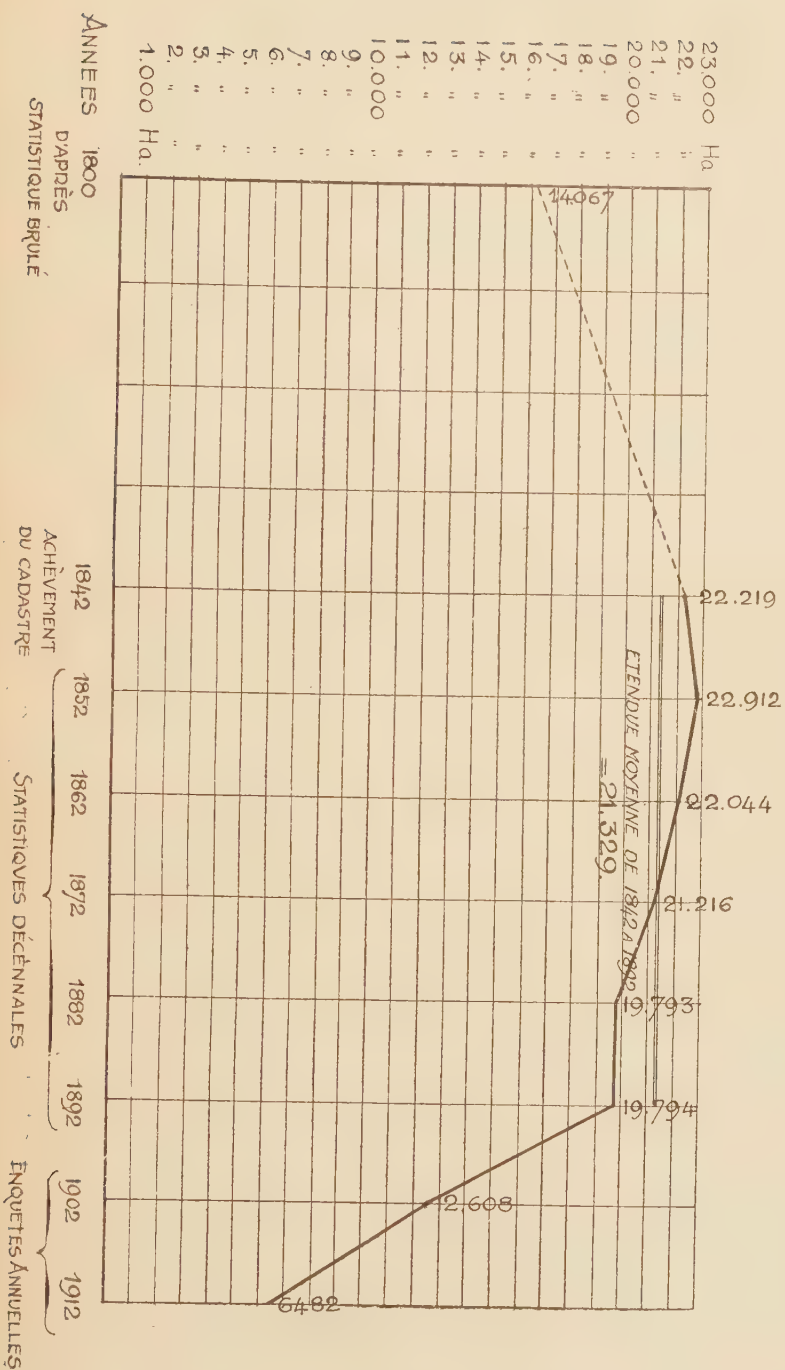
.*

Le graphique n° 1, construit d'après des documents officiels, du moins depuis 1842, semblerait indiquer, dans la rigueur de ses chiffres, que la vigne est à la veille de disparaître du département de l'Aube. Une baisse actuelle de 13.000 hectares en moins de vingt ans sur une superficie antérieure d'environ 20.000 hectares, pourrait apparaître comme un fait suffisamment caractérisé pour qu'il pût se dispenser de tout commentaire.

Il n'en est cependant rien, et nous allons voir combien

(1) Citons seulement : D'Arbois de Jubainville, *Histoire de Bar-s.-Aube sous les Comtes de Champagne* ; Blampignon, *Bar-sur-Aube* ; L. Coutant, *Histoire de la Ville et de l'ancien Comté de Bar-sur-Seine*.

GRAPHIQUE N°1 - ETENDUE DES VIGNOBLES DE L'AUBE DE 1800 A 1912



il serait téméraire d'accréditer ces chiffres sans leur donner leur véritable valeur.

Ce qui frappe immédiatement dans le graphique n° 1 c'est, d'une part, une marche ascendante jusqu'en 1852, d'autre part, et surtout, un déclin particulièrement accentué de 1892 à 1912.

Le mouvement ascensionnel de 1800 à 1842 n'a pas pour causes générales, comme on pourrait le croire, l'influence exercée par les conceptions économiques de la Révolution française et l'abrogation des ordonnances prohibitives de l'ancien régime (1).

En effet, le chiffre 14.067 donné pour l'année 1800 marque une décadence relative du vignoble sous l'influence des années de famine de la fin du XVIII^e siècle et des époques tourmentées de la Révolution, et, à en croire les historiens locaux de cette époque, la progression rapide des années suivantes semblerait normale. Cependant, celle-ci n'a pas dû s'effectuer avec une telle régularité et sans heurts.

Les guerres du premier Empire, et notamment la Campagne de France qui eut pour théâtre une notable partie du département, ont certainement été funestes aux vignobles, mais dans une proportion que l'absence de statistiques annuelles ne permet pas de préciser.

Une superficie de 22.912 hectares signalée par la statistique décennale de 1852 ne paraît pas excessive si l'on considère l'état de prospérité économique de cette époque ; mais

(1) On sait dans quelle crainte perpétuelle de la famine vivait l'ancien régime. Il interdisait, de ce chef, dans une très large mesure les nouvelles plantations de vignes, et ordonnait même quelquefois l'arrachage des moins bonnes pour en réserver les espaces à la culture des céréales.

des difficultés s'élèvent au sujet de l'interprétation de ces chiffres.

Doit-on dire, avec certains auteurs, qu'elle constitue un maximum absolu ? Nous ne le pensons pas, et nous estimons qu'à des temps plus éloignés, elle dut être dépassée.

Il suffit, pour s'en rendre compte, de parcourir la région viticole de l'Aube. On y rencontre des constructions du moyen âge, édifiées par les moines, qui attestent de l'importance de la production vinicole à cette époque. Citons seulement l'abbaye de Saint-Bernard, chef d'ordre de la filiation de Cîteaux, aujourd'hui maison centrale de détention, qui exploitait les coteaux d'alentour, et la ferme du « Cellier », sise commune de Colombé-le-Sec, dont le nom est significatif. Elle possède une immense cave voûtée qui, pour n'avoir rien de comparable à celles des grands industriels marnais, a néanmoins des dimensions respectables. « Une voiture de six chevaux en file peut y tourner facilement », disent les habitants du pays.

Dans un ordre d'idées différent, un éloquent témoignage est fourni par les vestiges d'un important matériel vinicole datant du ^{xvii}^e et du ^{xviii}^e siècle.

Successivement, dans un grand nombre de communes de la région viticole de l'Aube, on a retrouvé, s'échelonnant de 1612 à 1738, des bois de pressoirs en chêne. Ceux-ci, d'un volume moyen de vingt-cinq mètres cubes par appareil, ont, dans chacune de leurs pièces principales, une longueur d'environ huit mètres portant 0 m. 40 à 0 m. 50 d'équarrissage, alors que la pièce du faîte atteint quelquefois 0 m. 80.

Ces pressoirs étaient dénommés à abattage ou à étiquets.

D'autre part, c'est à l'abbaye de Clairvaux, déjà signalée, que se trouvait la fameuse cuve de Saint-Bernard, d'une capacité de huit cents tonneaux.

Il y a, de plus, dans l'histoire de Bar-sur-Aube de Blampignon (1), un fort curieux chapitre sur *Les vignes à la fin du xiv^e siècle* qui montre avec quelle sollicitude étaient alors gérés les intérêts viticoles de la région. Les nombreuses professions que l'on rencontrait à côté des viticulteurs, les conflits qui s'élevaient fréquemment entre elles, les grandes foires qui assuraient des débouchés rémunérateurs aux produits, ne laissent aucun doute sur la très grande activité viticole de la région à cette époque.

D'autre part, des documents officiels ultérieurs viennent appuyer cette opinion.

En 1721, le doyen du présidial de Châlons, Baugier, qui trouvait le vin de Bar-sur-Aube excellent, écrivait : « Il y a des endroits dans cette région qui sont si remplis de vignes que les terres labourables de ces terroirs ne produisent pas assez de grain pour la nourriture de leurs habitants. Ces terroirs sont ceux de Bar-sur-Aube, Mussy-sur-Seine... etc... (2). »

Aussi, les prohibitions auxquelles nous faisons précédemment allusion étaient-elles fréquentes. Successivement en 1720, 1721, 1729, 1731, par voie d'arrêt du Conseil, on défendit toute plantation de vignes.

Mais il est douteux que ces mesures rigoureuses aient été appliquées, car, en 1732, l'intendant Le Pelletier de Beaupré constatait, dans un rapport adressé au Roi de France, que les vignes occupaient au moins la moitié des terres de l'élection de Bar, et il proposait de faire arracher toutes les vignes plantées dans les terres à froment (3).

(1) Blampignon, *op. cit.*, chap. XVI, p. 229 et suiv. Voir également E. Maury, *L'ancien vignoble bar-sur-aubois*.

(2) *Archives communales de Bar-sur-Aube*. DD.

(3) *Archives communales de Bar-sur-Aube*. DD.

Malgré l'urgence de la mesure préconisée, il faut attendre l'année 1753 pour rencontrer un nouveau texte « portant défense de faire aucune plantation de vigne ». C'est en effet de cette année que date l'ordonnance de l'intendant de de Champagne, de Barberie, qui renferme les intéressantes dispositions suivantes :

..... « Vu les arrêts du Conseil des 29 novembre 1729 et 5 juin 1731 portant défense de faire aucune plantation de vigne sans la permission expresse de Sa Majesté, à peine de trois mille livres d'amende, et l'état des vignes plantées sans la permission dans la paroisse de depuis lesdits arrêts ;

« Nous ordonnons que les dits arrêts du Conseil des 29 novembre 1729 et 5 juin 1731 seront exécutés selon leur forme et teneur, et en conséquence, que les propriétaires de vignes comprises au dit état, déposé entre les mains du syndic de ladite paroisse de, seront tenus de faire arracher dans un mois, pour tout délai, les pièces de vigne pour lesquelles chacun des dits propriétaires est employé au dit état, sinon et le dit délai passé, elles seront arrachées à leurs frais et dépens par les ouvriers que le sieur Paillot, notre subdélégué à Troyes, commettra à cet effet ; condamnons en outre les propriétaires des dites vignes chacun en trois mille livres d'amende, et mandons au dit sieur Paillot de tenir la main à l'exécution de la présente ordonnance et de nous en informer (1) ».

Il faut croire que malgré sa sévérité et en raison peut-être des sanctions excessives qu'elle contenait, cette ordonnance ne fut pas appliquée et qu'ainsi le vignoble s'accrut encore. C'est du moins ce qui résulte d'une délibération de l'As-

(1) *Archives de l'Aube*, Liasse 1146.

semblée d'élection de Bar-sur-Aube qui « émit le vœu de voir remettre en vigueur l'arrêt de 1731 qui interdisait toute nouvelle plantation de vigne dans la province » (1).

Toutes ces dispositions permettraient de supposer que les vins de cette région étaient de qualité inférieure, puisqu'on décidait, à diverses reprises, d'en restreindre la production.

Il n'en est rien. Les préoccupations économiques de l'ancien régime, nous l'avons vu, étaient exclusivement basées sur la crainte de la famine : on la redoutait tellement que l'on était disposé à consentir, pour l'éviter, les pires sacrifices.

D'ailleurs — et outre certaines attestations signalées plus loin — il est dit dans Boulainvilliers, à propos de l'Election de Bar, que « les vins de ce territoire sont très bons » (2), alors qu'il est moins affirmatif pour ceux de l'Election de Reims.

D'autres documents établissent que le vin de la région de Bar-sur-Seine a, lui aussi, une réputation très ancienne. Le cru d'Avirey-Lingey était apprécié du roi Henri IV qui conviait son ministre Sully à venir boire avec lui « son bon vin d'Avirey ». De même, les crus de Balnot, des Riceys, de la côte de Paisselot, ont été célébrés par une vieille chronique du xvii^e siècle.

Donc, jusqu'à la veille de la Révolution, et bien que l'on soit alors à une époque de dépression économique générale, la viticulture devait encore occuper — au moins dans une partie de la région — une place prépondérante.

Aussi, ne faut-il pas s'étonner de ce tableau du com-

(1) A. Babeau, *L'Assemblée d'élection de Bar-sur-Aube*.

(2) Comte de Boulainvilliers, *Etat de la France*, t. I in *Extrait du mémoire de la Généralité de Champagne dressé par ordre de Monseigneur le Duc de Bourgogne, en 1698, par Monsieur Larcher, Intendant*.

merce de la ville de Bar-sur-Aube, dressé par les officiers municipaux le 13 novembre 1774 :

« La ville de Bar-sur-Aube, en Champagne, capitale du Vallage, à la distance de quarante-cinq lieues de Paris, est située au pied d'une chaîne de montagnes sur la rivière d'Aube.....

« Le terroir de Bar-sur-Aube et des environs est fertile en vins.

« Les vins de certains coteaux tels que val Prunot, la plante aux Moynes, la grande Plante, Aironvieux, les Carreaux et les Couronnes, sont très estimés. Les vins blancs sont encore plus recherchés. Le vignoble de la direction de Bar-sur-Aube produit année commune 35 000 tonneaux de vins ; il s'en consomme un tiers dans le pays, le surplus s'exporte par terre à Chaalons, Reims, Saint Dizier, en Flandre, en Piccardie et à Paris, à raison de dix-huit francs par muids pour frais de transport dans la capitale »

De plus, dans un autre tableau dressé le 13 juin 1788 (1), et, sous la question : quelle est l'industrie ou commerce qui fournit aux habitants des ressources particulières ? figurait cette réponse : « La culture des vignes ; la vente des vins et eaux-de-vie qui se fabriquent dans le pays ; le commerce des grains. »

Il est malheureusement impossible d'apporter quelque précision pour l'ensemble du département. Il existe bien aux Archives de l'Aube (2), un tableau comparatif des récoltes de 1788 et 1789 pour chacune des trois cent six communes de l'Election de Troyes, mais outre qu'il s'agit là d'une région moins viticole, et que les mesures de capacité

(1) *Archives de l'Aube*, Liasse c. 353.

(2) *Archives de l'Aube*, Liasse c. 1172.

d'alors étaient très variables, les chiffres réunis paraissaient tellement suspects aux auteurs du tableau qu'ils se voyaient obligés, dans leur lettre d'envoi aux membres de la Commission intermédiaire provinciale, de faire la déclaration suivante : « Nous nous garderons bien, messieurs, de vous garantir l'exactitude de cet état ; nous savons que toutes les paroisses ont imaginé que la demande qu'on leur faisait n'avait d'autre objet que de régler leurs impositions pour 1790 On a en vain cherché à les désabuser, elles ont persisté et ont diminué prodigieusement le produit réel de leurs récoltes. »

A côté de ces documents précis, il existe un grand nombre d'attestations d'écrivains qui vantent les vins de l'Aube.

Citons seulement, pour mémoire, deux exemples bien connus, l'un extrait du *Blason des vins* :

- « De Saint Pourçain le gentil Bourbonnois
- « Et Souvigny je tiens la coupe chière ;
- « Saint-Jaugon, aussi de Nivernois,
- « Le vin de Riz, Tournon et l'Auxerrois.
- « Bar-sur-Aube suyt bien à la matière ;
- « Reims, Esparnay peult l'en avoir en cure (1). »

L'autre, du savant Claude Fauchet, à qui sa perspicacité fit remarquer que les rivières qui « s'embouchent dedans ja Seine » transportent d'excellentes choses, témoin « la rivière d'Aube qui apporte les bons vins blancs de Bar-sur-Aube (2) ».

Et les artistes eux-mêmes, par les illustrations et les paysages qu'ils nous ont laissés, contribuent aussi à faire

(1) *Le Blason des vins*, Ballade du xv^e siècle. Cabinet historique, t. X, p. 342.

(2) Claude Fauchet, *Mélanges*, De la ville de Paris et pourquoi les rois l'ont choisie comme leur capitale.

croire que l'âge d'or de la viticulture dans le département de l'Aube est antérieur à 1852.

Quand à la champagnisation des vins, elle était connue depuis longtemps. « Une tradition constante et universellement admise dans l'Aube et la Haute-Marne attribue aux moines de l'abbaye de Clairvaux les premières opérations de vins de Champagne avec leurs cépages d'Arbane. Ils champagnisaient leurs vins provenant de leurs vignobles des environs de Bar-sur-Aube, et notamment de Baroville (1). »

En 1754, le chanoine châlonnais Beschefer n'écrivait-il pas ces mauvais vers :

« Moins lestes, moins adroits étaient les Phrygiens
« Quand le fils de Priam les menait en campagne,
« Que ne sont les braves Troyens
« Qu'abreuve le vin de Champagne ! (2) »

*
* *

Ce n'est, en vérité, qu'à partir de 1892 que commence le déclin des vignobles de l'Aube. A cette date, en effet, et dans les années qui suivent, nous assistons en quelque sorte à un effondrement de la viticulture : en dix ans, près de 7.000 hectares disparaissent, puis dans les huit années qui suivent, 6.000 subissent le même sort.

Il est certain qu'une décadence aussi précipitée doit être surtout attribuée à un facteur direct et nettement caractérisé : le phylloxéra ; néanmoins, il en existe d'autres à côté de lui, dont l'examen n'est pas sans intérêt.

Dans les plantations qui s'échelonnent entre 1800 et 1852, on avait surtout cherché à obtenir une production abondante par des cépages à grand rendement. C'est qu'en effet,

(1) Jules Ferlet, *Notes historiques sur la champagnisation du vin de l'Aube*.

(2) *Revue de Champagne et de Brie*, 1880, 1^{er} semestre, p. 117.

outre le marché local, on avait alors de faciles débouchés, vers Paris et le nord de la France, qui assuraient l'écoulement des produits à un prix rémunérateur. Et même, des documents officiels (1) permettent d'affirmer que, dès cette époque, malgré le peu d'extension du commerce des vins de Champagne, des vins de l'Aube étaient déjà livrés en quantité notable aux fabricants de la Marne.

Mais, au lendemain de 1852, un fait nouveau modifie singulièrement l'orientation de la production et surtout son importance. La construction du réseau ferré permettant l'afflux de grandes quantités de vins du Midi sur le marché du nord prive les vignerons de l'Aube d'une partie de leurs anciens débouchés. Le commerce parisien, notamment, préfère de beaucoup les produits méridionaux aux nôtres, en raison de leurs bas prix, de leur richesse alcoolique, et de la facilité avec laquelle il peut les frelater.

Aussi, commence-t-on déjà à rendre certains espaces à la culture des céréales. Dans la suite, sous l'influence des gelées printanières, les récoltes se font plus irrégulières ; puis, le mildew fait son apparition et étend ses dégâts grâce à l'inexpérience des vignerons ; enfin, l'attraction des grandes villes exerce son influence, ainsi d'ailleurs que la création de centres industriels très proches (2).

La viticulture devient difficile : elle peut à peine satisfaire

(1) Enquêtes sur l'évaluation des revenus territoriaux de 1851-1853 et de 1879-1881.

(2) Déjà L. Constant et S... *Recueil de notes et de pièces historiques pour servir à l'histoire des Riceys depuis leur fondation jusqu'à nos jours*, écrivent p. 70 : « L'instruction que l'on donne aujourd'hui à la classe ouvrière a déjà enlevé à leurs travaux plusieurs jeunes vignerons qui se sont dirigés sur la capitale : plus de trente jeunes Ricétons sont aujourd'hui employés dans le commerce à Paris, sans en compter un bien plus grand nombre qui se livrent à d'autres occupations. »

les maigres appétits des petits propriétaires exploitants. Aussi, la population aisée qui faisait valoir depuis un temps immémorial quelques « hommes » (1) de vigne, abandonne une culture devenue trop aléatoire et trop chère, en raison des traitements coûteux qu'exige désormais la vigne et de la rareté de la main-d'œuvre. Et nécessairement la valeur de la propriété subit une baisse considérable.

Vers 1892, et même dans les années antérieures, un malaise général règne donc sur la région viticole du département. Il y a cependant toute une population active qui ne recule pas devant l'effort et qui continue à demander au vieux terroir de Champagne la rémunération de son labeur, quand, soudain, le phylloxéra fait son apparition, au mépris d'un scepticisme général.

Quoi qu'on en ait dit, en effet, et même pendant la période bien déterminée qui s'étend de 1873 à 1888, les ravages causés par le phylloxéra dans d'autres régions de la France n'avaient pas inspiré de craintes sérieuses aux vignerons de la région auboise. Il leur semblait même puéril de croire que le patrimoine légué par les ancêtres, depuis des générations, pût être anéanti par des êtres si petits que leur présence ne pouvait être révélée que par de puissants appareils d'optique. Il ne faut donc attribuer qu'une médiocre influence à leurs sentiments de prévoyance lorsqu'on constate, dès cette époque, l'abandon de certains espaces plantés en vignes.

L'invasion phylloxérique, venue à une époque où l'on semblait peu disposé à la combattre, est considérée, en raison de la violence et de la rapidité avec laquelle elle s'est

(1) L'*homme* est une mesure agraire du vignoble correspondant à 3 ares 27 centiares.

manifestée, comme la cause prépondérante du déclin des vignobles de l'Aube.

Nous savons avec quelles réserves il faut accepter cette opinion, mais il demeure néanmoins indéniable que la venue du phylloxéra dans l'Aube marque une date désastreuse, et que nous serions incomplets si nous ne retracions pas ici les étapes de son extension et la manière dont on a tenté de le combattre.

Auparavant, indiquons la direction générale de l'invasion, de l'ouest à l'est, sous l'influence de la prédominance des vents d'ouest, et son développement plus rapide dans les terres compactes (1).

C'est en 1887 que, pour la première fois, le phylloxéra fut trouvé dans l'Aube, sur le finage de la commune de Coursan. De 1887 à 1896, mais surtout à partir de 1892, il se développa avec une extrême rapidité comme en témoignent le tableau suivant et le graphique n° 2 :

L'invasion phylloxérique dans l'Aube.

1887

Coursan. — Villeneuve-au-Chemin. — Auxon. — Montfey. — Racines.

1888

Celles-sur-Ource. — Lirey. — Mâchy. — Saint-Lyé. — Souigny. — Villery.

1889

Barberey. — La Chapelle-St-Luc. — Jeugny. — Plessis-Gatebled. — Roncenay. — Urville.

(1) Dans les terres légères, dans le sable notamment, la pénétration du phylloxéra est nulle ; dans les sols compacts, au contraire, elle est très facile. Le fait a été souvent constaté dans des vignes voisines plantées en terrains différents.

1890

Lavau. — La Louptière-Thénard. — Le Mériot. — Plessis-Barbuis. — Les Riceys. — Saint-Jean-de-Bonneval. — Trainel.

1891

Dolancourt. — Jaucourt.

1892

Arsonval. — Ailleville. — Avirey-Lingey. — Channes. — Courteron. — Balnot. — Bagneux-la-Fosse. — Etourvy. — Cussangy. — Coussegrey. — Fontaine-Mâcon. — Montier-en-l'Isle. — Polisot. — Polisy.

1893

Arrentières. — Avant-les-Marcilly. — Chamoy. — Colombé-le-Sec. — Bouilly. — Champignol. — Éaux-Puiseaux. — Engente. — Ervy. — Bragelogne. — Cresantignes. — Colombé-la-Fosse. — Gyé-sur-Seine. — Javernant. — Laines-aux-Bois. — Landreville. — Loches. — Montigny. — Mussy-sur-Seine. — Saint-Phal. — Soligny-les-Étangs. — Villemorien. — Vosnon. — Villenauxe. — Verpillières.

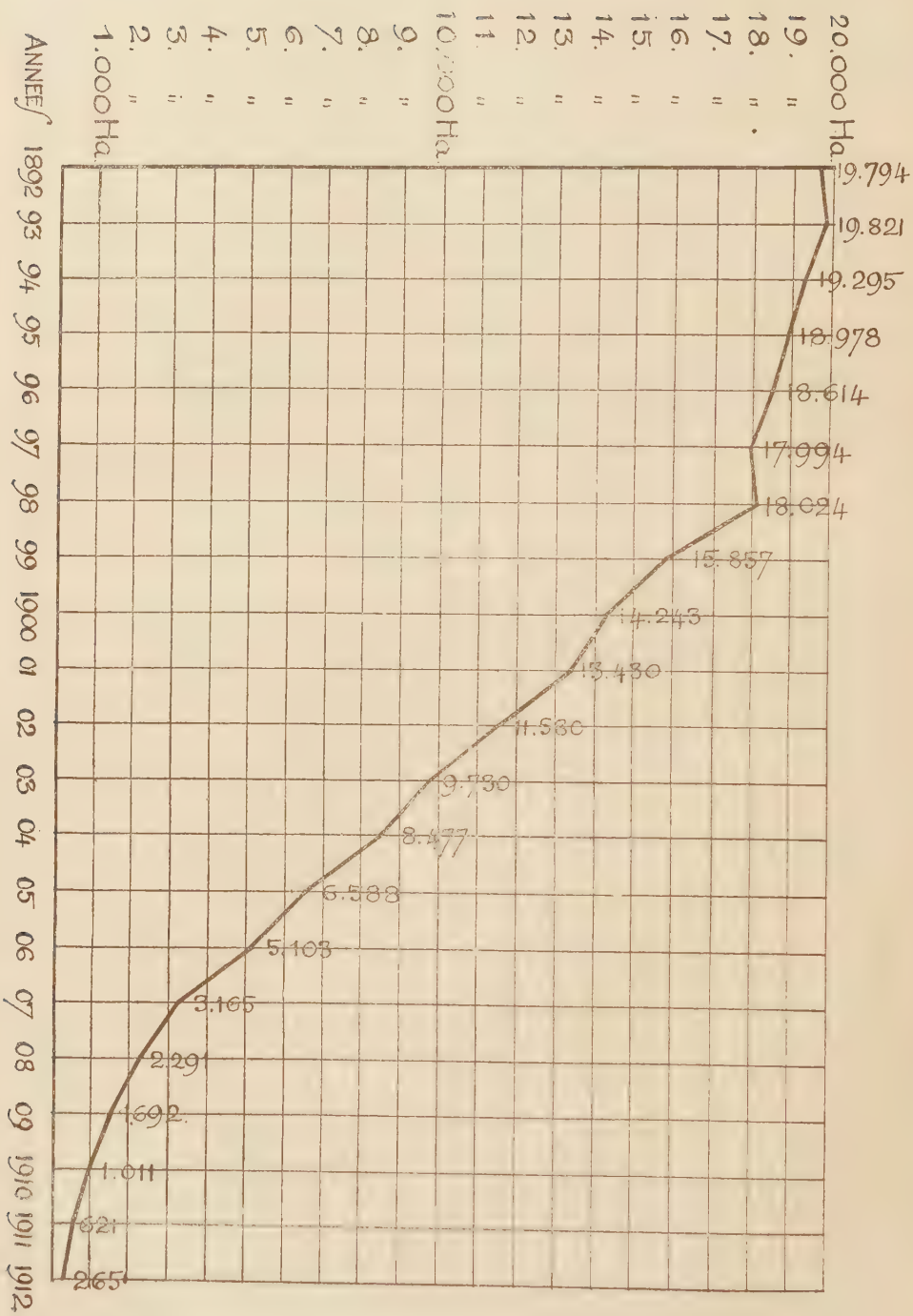
1894

Argançon. — Baroville. — Ville-sur-Arce.

1895

Bar-sur-Aube. — Bergères. — Buxeuil. — Fontaine. — Meurville. — Proverville.

GRAPHIQUE N°2. LES EFFETS DE L'INVASION PHYLLOXÉRIQUE



Depuis 1896 (1), sa présence dans le département est générale et son œuvre dévastatrice peut être considérée, aujourd'hui, comme virtuellement achevée. S'il existe, en effet, encore actuellement quelques « surfaces » épargnées, elles ne possèdent qu'une végétation rabougrie et donnent des fruits de qualité inférieure.

*
* *

Il importe maintenant de rechercher quelles furent les mesures employées pour combattre le fléau, et leur résultat.

Dès le mois de juillet 1880, un délégué départemental de l'Aube au service phylloxérique fut nommé. Certes, il n'y avait encore à cette époque aucun symptôme d'invasion du parasite dans le département, mais, étant donnés les ravages anciens et présents causés dans d'autres régions de notre pays, l'administration avait cru devoir prendre certaines mesures préventives dont le résultat immédiat fut peut-être nul, mais qui, indirectement, provoquèrent la reconstitution de notre vignoble.

De 1880 à 1887, le phylloxéra ne fut signalé sur aucun point du département. Aussi, pendant toute cette époque, le travail consista à préparer les communes viticoles à la lutte : quarante-trois délégués communaux furent désignés

(1) Voici, à titre documentaire, les espaces cultivés en vignes (anciennes et nouvelles plantations) dans chacun des arrondissements de l'Aube, en 1892 et 1910 :

Arrondissements	1892	1910	Dimin.
Arcis-s.-Aube	520	214	306
Bar-s.-Aube	5.037	2.037	3.000
Bar-s.-Seine	12.083	3.751	8.332
Nogent-s.-Seine	992	99	893
Troyes	4.280	624	3.656
Totaux.	22.912	6.725	16.187

pour aller étudier pratiquement, en Côte-d'Or, sous la direction du délégué départemental, les signes révélateurs de la présence du phylloxéra et la manière dont on pouvait le combattre.

Dans le même but, des conférences furent faites dans 40 communes par le délégué départemental.

Une fois instruits, les délégués communaux avaient pour mission de faire des recherches dans les vignes suspectes, et, dès qu'un indice inquiétant apparaissait, ils en faisaient part au délégué départemental, qui, sur place, se livrait à un examen minutieux.

Ajoutons que le plus souvent il ne s'agissait que de la défaillance de la vigne causée par le mildew ou le pourridié.

On voulait ainsi, en prenant le mal à son origine, éviter sa grande puissance d'extension par un traitement très énergique. C'est ainsi qu'en 1887, quand la présence du phylloxéra fut signalée pour la première fois dans le département, les parties tachées reçurent chacune plusieurs traitements consistant en des injections de sulfure de carbone à la dose de 20 à 25 grammes par mètre carré, et données à l'aide d'un pal-injecteur spécial.

D'après le délégué départemental, l'origine de l'invasion serait due, sans aucun doute, à l'introduction dans l'Aube de cépages racinés provenant de communes phylloxérées des départements de la Côte-d'Or et de l'Yonne.

Aussi le service phylloxérique commença-t-il par arrêter ces trafics, mais le scepticisme des vignerons lui rendit sa tâche particulièrement pénible.

Plus tard, devant la propagation rapide du fléau, il fut dans la nécessité de faire arracher et brûler des plants de cette provenance. Quoi qu'il en soit, la présence du phyl-

loxéra s'était manifestée sur le finage d'environ 80 communes. Une superficie de 80 hectares avait été convenablement traitée et on peut dire que, dans une certaine mesure, les progrès du parasite avaient été enrayés.

Ces traitements furent abandonnés en 1896 pour une double raison ; d'abord ils étaient très onéreux dans un pays qui souffrait déjà de la mévente des produits et des mauvaises récoltes ; ensuite, il était démontré qu'ils étaient, sinon inopérants, du moins incapables d'éliminer définitivement le mal.

La lutte fut alors orientée dans une voie nouvelle. Puisque le traitement direct était inefficace, il importait d'arracher les espaces successivement attaqués et de substituer aux ceps anciens des plants étrangers, aux racines plus vigoureuses, et insensibles aux attaques du phylloxéra.

C'est de cette époque que date l'importation des bois américains dans le département de l'Aube.

Sans doute, auparavant, il y avait déjà eu des tentatives individuelles de reconstitution, basées sur le même principe, mais elles avaient été si timides que les statistiques officielles ne les mentionnent pas. Aussi peut-on fixer l'origine des plantations nouvelles à l'année 1896.

Nous verrons plus loin les avantages que présentent les plants greffés sur les producteurs directs dans une région comme la nôtre, où de très fortes raisons militent en faveur de la production qualitative plutôt que quantitative ; et, dès maintenant, considérant comme acquise l'orientation vers les plants greffés, nous sommes naturellement amenés à examiner successivement les deux facteurs essentiels de l'œuvre de reconstitution des vignobles de l'Aube. c'est-à-dire :

- 1° Le greffage et les pépinières.
- 2° Les vignes d'expérience et d'adaptation.

1° Le greffage et les pépinières.

Avant 1896, l'enseignement pratique du greffage n'existait, dans quelques communes viticoles, qu'à l'état de démonstrations isolées, connues sous le nom de cours de greffage.

Cette méthode, si elle forma quelques praticiens expérimentés, était néanmoins insuffisante, et le besoin d'une organisation mieux établie se fit bientôt sentir.

Déjà, la Société Horticole, Vigneronne et Forestière de l'Aube organisait des concours de greffage à Bar-sur-Aube, Bar-sur-Seine et Troyes, lorsqu'en 1896, M. Tribondeau, Professeur départemental d'agriculture, dans son rapport annuel présenté au Conseil général, déclarait, après avoir fait la critique des cours de greffage : « J'estime qu'il peut y avoir mieux à faire par la formation d'écoles de greffage qui pourraient fonctionner dans plusieurs communes pendant six dimanches consécutifs. Ces écoles recevraient des élèves de 16 à 40 ans. Elles seraient présidées par un directeur appartenant à la municipalité ; d'habiles greffeurs, sous le nom de moniteurs, y donneraient une instruction toute pratique. Au moment de la fermeture de chaque école, un examen serait subi devant un jury en vue de l'obtention du diplôme de greffeur. Sur la proposition du jury, des médailles de vermeil, d'argent et de bronze seraient décernées aux plus méritants. »

C'est en se basant sur ces principes rationnels que les écoles de greffage furent instituées. En raison même de leur nécessité, elles rencontrèrent partout un excellent accueil, ainsi que le prouvent les chiffres suivants qu'il suffira de citer.

Ecoles de greffage du département de l'Aube.

Années	Nombre d'écoles	Nombre d'élèves	Nombre de diplômes
1896-1897	11	288	117
1897-1898	14	461	181
1898-1899	17	612	182
1899-1900	20	662	282
1900-1901	23	565	267
1901-1902	18	533	223
1902-1903	34	976	350
1903-1904	24	575	269
1904-1906	27	623	250
1905-1905	15	259	112
1906-1907	3	55	28
1907-1908	5	78	38
1908-1909	2	28	16
1909-1910	2	24	12
1910-1911	1	15	10
1911-1912	1	12	7
Totaux	217	5.766	2.344

Les conséquences de cet enseignement du greffage apparaissent avec évidence dans le tableau qui suit dressé d'après les statistiques contenues dans les rapports annuels du service phylloxérique (1).

(1) Rapport annuel présenté au Conseil général de l'Aube par le professeur départemental d'agriculture.

*Pépinières de greffes boutures établies dans le
département de l'Aube.*

En 1899,	626	pépinières contenant	2.845.500	greffes.
1900,	313	—	5.355.000	—
1901,	1.109	—	7.268.100	—
1902,	1.657	—	9.985.800	—
1903,	2.354	—	11.903.000	—
1904,	2.307	—	13.430.000	—
1905,	2.457	—	16.640.000	—
1906,	2.441	—	11.868.000	—
1907,	2.230	—	8.000.000	—
1908,	1.875	—	7.162.000	—
1909,	1.373	—	8.443.000	—
1910,	510	—	3.100.000	—
1911,	669	—	2.631.500	—
1912,	486	—	2.614.400	—
Totaux	20.907	—	110.308.300	—

L'ère des tâtonnements en matière de greffage a disparu ; aussi, les grands pépiniéristes peuvent-ils aujourd'hui vendre les plants greffés à un prix moins élevé : ils y sont poussés par le jeu normal de la concurrence, ainsi que par l'extension des syndicats viticoles. Par ailleurs, des garanties sérieuses dues à l'intervention législative empêchent les fraudes de se produire, et c'est sous l'influence de ces raisons que l'importation de plants greffés venant de la Côte-d'Or, la Saône-et-Loire, l'Yonne, — régions où la reconstitution est plus avancée que dans l'Aube — a pu se faire sur une grande échelle et présenter des avantages sérieux.

2^o Vignes d'expérience et d'adaptation.

Une institution connexe aux écoles de greffage s'imposait dans le but de déterminer les facultés d'adaptation des porte-greffes dans les sols de l'Aube : elle eut sa réalisation avec les vignes d'expérience et d'adaptation.

C'est surtout à partir de 1897, grâce à l'initiative heureuse du Conseil général et à l'habile direction des professeurs d'agriculture, que des vignes d'expérience et d'adaptation purent être créées sur de nombreux points du département et rendre ainsi de réels services aux viticulteurs en facilitant l'œuvre de reconstitution.

Dès le printemps de l'année 1898, cinquante-six communes possédaient quatre-vingt six vignes de ce genre. Dans les années suivantes, des plantations nouvelles furent encore effectuées, si bien qu'en 1903, elles atteignaient leur maximum avec les chiffres suivants (1) :

Arrondissements.	Nombre de communes.	Nombre total de parcelles.
Arcis-sur-Aube	8	11
Bar-sur-Aube.	19	24
Bar-sur-Seine.	20	32
Nogent-sur-Seine.	11	12
Troyes	18	26
Totaux	76	105

Après cette date, l'éducation pratique des viticulteurs était faite et si l'on trouve encore dans la suite quelques

(1) Ces chiffres sont empruntés au très intéressant travail de MM. Sagourin et Ponsart, ingénieurs agronomes, professeurs d'agriculture : *La reconstitution du vignoble dans l'Aube*. Troyes, 1903, p. 19.

vignes d'expérience et d'adaptation, elles ont une orientation plus nettement scientifique, et présentent plutôt ainsi un intérêt spéculatif.

*
* *

Telle fut, dans l'ensemble, la double méthode préconisée en vue d'anéantir les effets de l'invasion phylloxérique. Avant d'en indiquer les résultats, il nous paraît indispensable de rechercher comment fut organisée et encouragée cette œuvre de protection et de reconstitution.

Dès l'apparition du fléau, et sur l'initiative du gouvernement, des mesures générales furent prises. C'est ainsi qu'en 1868, l'Académie des sciences, à la demande du ministre de l'agriculture, nomma une commission chargée de rechercher les moyens capables de détruire le phylloxéra, mais, les recherches des savants n'aboutirent pas. En 1870, un prix de vingt mille francs fut institué par le ministre de l'agriculture en faveur de l'auteur d'un procédé pratique pour combattre le parasite : ce prix ne fut jamais attribué.

Enfin, le 22 juillet 1874, l'Assemblée nationale vota une loi destinée à encourager les recherches. Une somme de trois cent mille francs devait récompenser celui qui trouverait le moyen efficace, et économiquement applicable dans la généralité des terrains, pour détruire le phylloxéra ou empêcher son extension. Des mémoires furent soumis à une commission spéciale, mais aucun d'eux ne résolut la question.

On reconnut vite, en raison de l'impossibilité de trouver un procédé unique, qu'il était préférable, d'une part de généraliser et d'encourager l'application des moyens connus, d'autre part, de prendre des mesures préventives contre l'invasion phylloxérique.

En vertu des pouvoirs qui leur étaient conférés par la loi, les préfets avaient été invités par le gouvernement à prendre des arrêtés aux termes desquels l'importation de plants de vignes, de boutures et de sarments provenant de départements où la présence du phylloxéra était reconnue, se trouvait interdite dans les départements encore indemnes.

En même temps, nous l'avons vu, l'administration de l'agriculture organisait, dans chaque département où la vigne était cultivée, une commission d'études et de surveillance chargée d'inspecter les vignobles et de signaler la présence du phylloxéra dès qu'elle l'aurait reconnue.

Dans la suite, une loi du 15 juillet 1878, modifiée dans trois de ses articles par une loi du 2 août 1879, permet au Président de la République, dans son art. 1^{er}, d'interdire, par voie de décret, l'entrée, soit dans toute l'étendue, soit dans une partie du territoire français, des plants, sarments, feuilles et débris de vignes, des échelas ou tuteurs déjà employés, des composts ou des terreaux provenant d'un pays étranger, ainsi que le transport des mêmes objets hors des parties du territoire français envahies par le phylloxéra.

Les articles suivants réglementent les mesures à prendre et établissent les pénalités auxquelles donnent lieu les infractions aux dispositions de la loi.

Retenons seulement que l'article 5 autorise le ministre de l'agriculture à accorder des subventions aux départements, aux communes, ainsi qu'aux associations syndicales, pour aider les propriétaires qui traitent leurs vignes malades par l'un des modes approuvés par la Commission supérieure, et aux associations syndicales approuvées par l'autorité administrative et constituées en vue de la recherche du phylloxéra dans les contrées indemnes ou partiellement atteintes. Toutefois, ces subventions ne peuvent être accor-

dées que sur l'avis de la section permanente de la Commission supérieure du phylloxéra et ne doivent, en aucun cas, excéder la somme votée par le département, la commune et le syndicat, pour le traitement des vignes phylloxérées ou la recherche des taches phylloxériques.

Notons enfin qu'aux termes de l'article 11, il doit être alloué une indemnité pour perte des récoltes détruites par mesure de précaution ; mais le propriétaire de la vigne où la présence du phylloxéra a été constatée n'a droit à aucune indemnité pour la destruction de la récolte.

Plus tard, dans le but de favoriser la reconstitution des vignobles, le gouvernement fit voter la loi du 1^{er} décembre 1887. D'après l'article 1 de cette loi, dans les arrondissements déclarés atteints par le phylloxéra, les terrains plantés ou replantés en vignes, âgées de moins de quatre ans en 1887, sont déclarés exempts de la contribution foncière, et ne peuvent être soumis à cette contribution que lorsque les vignes ont dépassé la quatrième année. Dans les arrondissements atteints et dans ceux qui seront postérieurement déclarés atteints, les plantations à venir jouiront du même privilège dans le même laps de temps.

La même parcelle de terre ne peut, dit l'article 2, jouir à deux reprises du bénéfice de cette exemption de contribution.

Ces excellentes mesures furent complétées par une loi du 15 décembre 1888 modifiant la loi du 21 juin 1865 sur les associations syndicales, et destinée à propager le mouvement syndical, surtout chez les petits propriétaires.

La protection du vignoble français était ainsi d'autant mieux assurée qu'à la suite d'une entente entre la France, l'Allemagne, l'Autriche-Hongrie, le Portugal et la Suisse, il intervint, le 17 septembre 1878, une première convention

phylloxérique en vue d'assurer une action commune et efficace contre l'introduction ou la propagation du phylloxéra.

Mais on ne tarda pas à reconnaître que les mesures édictées par cet acte étaient insuffisantes, et les Etats contractants conclurent, le 3 novembre 1881, une nouvelle convention qui fut ratifiée par les cinq gouvernements le 29 avril 1882. Un décret rendu le 15 mai 1882 promulgua cet acte qui a pris le titre de *Convention de Berne*, et auquel adhèrent, dans la suite, d'autres Etats.

Pour éviter certaines difficultés résultant de l'application de la loi du 15 juillet 1878 modifiée en 1879, la loi du 3 août 1891 admit que la circulation des sarments et plants de vignes, quelle qu'en soit la provenance, fût autorisée dans les départements par décision du Conseil général : l'exécution de cette délibération serait assurée par un arrêté conforme du préfet.

Par ailleurs, un décret du 22 juin 1892 est venu étendre le bénéfice de l'exemption d'impôt prévue par la loi du 1^{er} décembre 1887, en décidant qu'à partir du 1^{er} janvier 1893, les vignes constituées ou reconstituées au moyen de porte-greffes seraient admises, comme les vignes plantées ou replantées en producteurs directs, à jouir de l'exemption d'impôt pendant les quatre années qui suivraient celle de la plantation ou de la replantation.

Enfin, l'article 63 de la loi de finances du 26 décembre 1908 stipule :

« A partir du 1^{er} janvier 1909, le montant des subventions accordées par l'Etat pour aider à la reconstitution du vignoble français sera égale au tiers du montant des subventions allouées par le département ou la commune, et ne pourra jamais excéder le tiers du montant des subventions allouées par le comice ou la société agricole ou viticole.

« Toutefois, lorsqu'il s'agira de régions dans lesquelles la reconstitution sera à ses débuts, et qui seront désignées par arrêté du ministre de l'agriculture, le montant des subventions accordées par l'Etat pourra atteindre la totalité des subventions allouées par le département, la commune, le comice ou la société agricole ou viticole. »

Tel est, en s'attachant surtout à son aspect financier, l'encouragement donné par l'Etat en vue de la reconstitution du vignoble.

*
* *

Quant au département, la contribution qu'il apporta, en cette matière, fut considérable.

Il intervint à un double titre :

D'abord par l'intermédiaire des professeurs d'agriculture qui furent à tout moment la cheville ouvrière des institutions que nous avons étudiées, et sans le concours desquels l'œuvre de reconstitution du vignoble aurait été fort compromise. C'est qu'en effet, avec les méthodes nouvelles, la culture de la vigne est devenue vraiment scientifique et exige du vigneron lui même des connaissances spéciales et précises. Or, la population viticole a toujours trouvé chez les titulaires des chaires d'agriculture des éducateurs remarquables et désintéressés, dont l'éloge n'est d'ailleurs plus à faire aujourd'hui.

D'autre part, le Conseil général de l'Aube inscrit chaque année au budget départemental, et sous la rubrique *Service phylloxérique*, des sommes destinées à encourager les plantations nouvelles.

A titre documentaire, voici l'état des sommes votées par l'assemblée départementale comparativement à celles qui furent allouées par l'Etat :

Sommes allouées aux dépenses du service phylloxérique.

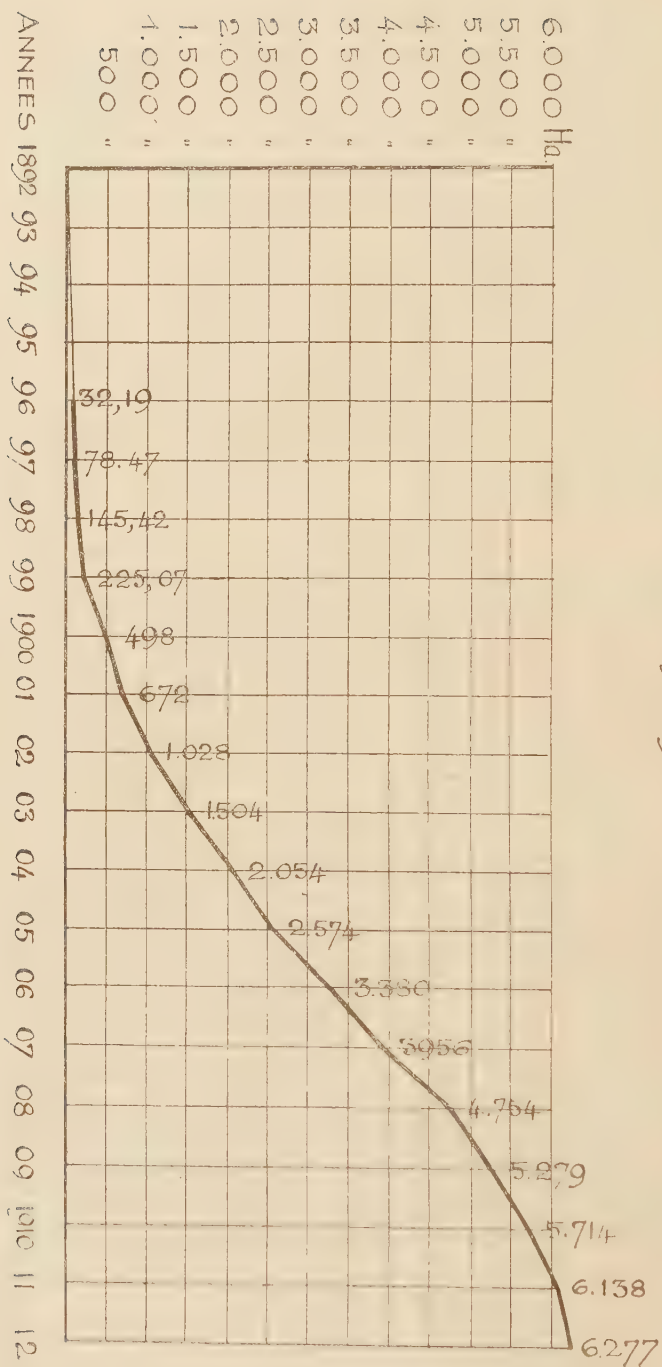
Années	Etat	Département	Années	Etat	Départ.
1880.	»	1.600	1898.	2.500	2.932 17
1881.	»	4.800	1899.	2.500	2.638 40
1882.	»	1.720	1900.	2.500	2.735
1883.	»	3.502 62	1901.	3.000	3.214 01
1884.	»	257 45	1902.	3.000	3.909 39
1885.	»	107 30	1903.	4.100	916 91
1886.	»	359 75	1904.	2.250	3.661 70
1887.	»	428 50	1905.	1.250	2.500
1888.	»	1.139 50	1906.	1.250	2.500
1889.	»	480 54	1907.	1.250	2 500
1890.	»	873 26	1908.	1.250	2 500
1891.	»	641 15	1909.	900	2 700
1892.	»	1.681 95	1910.	1.500	4.500
1893.	»	2.286 22	1911.	1.500	4.500
1894.	»	1.341 85	1912.	1.500	4.500
1895.	»	758 33			
1896.	752 15	2.370 70			
1897.	2.500	1.426 45			

Enfin, il n'est pas jusqu'à la plus petite commune viticole qui ne fit annuellement voter des subventions aux associations syndicales de viticulteurs, au moins à l'époque où la crise présentait un degré d'intense acuité.

..

Cette triple action de l'Etat, du département et de la commune constitue un facteur important de l'œuvre de reconstitution. Cependant, elle serait demeurée nécessairement sans effet, si elle n'avait rencontré une population viticole laborieuse et intelligente, capable, malgré son dénuement,

GRAPHIQUE N° 3. LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE DE L'AUBE 1892-1912



de consentir pour la renaissance de la vigne les plus lourds sacrifices.

Sans préjuger des conclusions que nous donnerons ultérieurement à la suite d'une étude approfondie, indiquons seulement que les résultats, médiocres à l'origine, s'affirment de jour en jour, ainsi que l'atteste le graphique N° 3 : celui-ci accuse pour l'année 1912, et après une progression régulière, un chiffre de 6.277 hectares.

La viticulture est donc à la veille de prendre un essor nouveau dans l'Aube.

Les produits de l'ancien vignoble se heurtaient, déjà à la veille de l'invasion phylloxérique, à la concurrence meurtrière des vins méridionaux. Dès cette époque, il était nécessaire d'accentuer et de développer la spécialisation vers laquelle certains viticulteurs avisés s'étaient orientés. Ce fut particulièrement grâce aux démonstrations des professeurs d'agriculture que l'effort des propriétaires vigneron se concentra vers un mode de production déterminé, seul capable d'assurer aux produits des débouchés certains et une rémunération satisfaisante.

Si donc la dévastation causée par l'invasion phylloxérique eut des conséquences immédiates déplorables, il est juste de reconnaître qu'elle provoqua un rajeunissement et une orientation nouvelle de la viticulture, et qu'en même temps elle contribua à répandre chez les travailleurs de la vigne les germes d'une éducation technique et rationnelle, ainsi que des sentiments d'union et de solidarité.

Ce sont ces éléments nouveaux, ces facteurs désormais indispensables à la production, qui doivent assurer à la population viticole la véritable réputation de ses produits, et enfin — surtout — le bien-être légitime auquel elle aspire depuis si longtemps.

DEUXIÈME PARTIE

LES FACTEURS NATURELS DE LA PRODUCTION

Les facteurs naturels qui influent, à des titres divers, sur la production des vins peuvent être groupés sous les trois chefs suivants :

Le sol,

Le climat,

Les cépages.

Aussi, est-ce à leur étude que nous allons consacrer les développements qui vont suivre.

SECTION I

LE SOL

CHAPITRE PREMIER

GÉNÉRALITÉS.

Importance du sol en viticulture. — Nécessité de recourir à la géologie pour l'étudier. — Généralités sur l'histoire géologique du Bassin Parisien. — Enseignements généraux qui en résultent. — Les sols du département de l'Aube. — Leur grande diversité. — Pourquoi il importe de présenter une étude générale de ces sols.

Le sol peut être considéré, en viticulture, comme le facteur fondamental de la production des vins.

Grâce à ses composés chimiques et à ses propriétés physiques, il intervient à un double titre : il permet d'abord la végétation du cep, il est ensuite l'agent principal de la qualité des produits.

Mais les composés chimiques et les propriétés physiques peuvent-ils être étudiés par l'analyse, en l'absence de certains rapports naturels qui existent entre la terre et son mode de formation ?

Depuis longtemps, une opinion professée à cet égard par

les théoriciens de la science agronomique se trouve ainsi formulée : « Dès lors que vous saurez *d'où la terre vient*, vous serez près de savoir *ce qu'elle est* (1). »

C'est donc dire que les considérations d'ordre géologique général doivent avoir leur place au seuil même de nos explications, et cela d'autant plus que l'unité territoriale sur laquelle nous allons fixer nos observations présente un caractère exclusivement administratif et fictif.

D'ailleurs, « il en est de l'histoire de la terre comme de celle des hommes, le présent est trop étroitement lié au passé pour qu'il puisse être parfaitement expliqué sans lui » (2).

En conséquence, dès que nous aurons déterminé les grandes assises géologiques dans notre département, l'étude des sols auxquels elles auront donné naissance sera plus rationnelle que si nous avions pris pour base une unité d'un autre ordre, voire même la plus petite, celle qui provient de la division cadastrale.

C'est ce qu'ont dit avec autorité Elie de Beaumont et Dufrénoy dans l'Introduction à l'explication de la carte géologique de la France :

« Il semblerait au premier coup d'œil, déclarent ces auteurs, que pour exécuter le meilleur relevé de la composition minérale du sol d'un pays, il n'y aurait rien de mieux à faire que de prendre les plans parcellaires du cadastre, et d'indiquer séparément sur chaque parcelle la composition minéralogique du sol...

« Un pareil travail aurait sans doute plus d'un genre d'utilité ; mais, quelque complet, quelque soigné qu'il pût

(1) Risler, *Géologie agricole*, t. I, chap. I, § 3, 2^e édition.

(2) P. Vidal de la Blache, *La France*, introduction, p. XV.

être, il ne saurait renfermer tout ce qu'on doit désirer en pareille matière..... »

Aussi, est-ce à la géologie qu'il appartient, non seulement d'éclairer notre travail, mais encore de le préparer, et même d'en donner, au besoin, une analyse anticipée.

*
* *

Les sols du département de l'Aube sont tous compris dans la ceinture des terrains du bassin de Paris, et bien qu'il ne paraisse pas nécessaire de retracer ici avec précision la genèse de leur formation, il semble du moins indispensable de signaler les grands traits de leur histoire géologique.

On sait aujourd'hui que la masse de ces terrains ne constituait pas seulement à l'origine le fond « d'un simple golfe sur lequel les sédiments se seraient successivement déposés, tandis que les massifs du pourtour auraient été par leur hauteur préservés des invasions marines » (1).

Leur histoire est plus complexe. Primitivement, lors du système hercynien, les massifs du pourtour n'existant pas, les mers triasiques et jurassiques envahirent la surface entière en la recouvrant de sédiments. La plasticité du sol de la région centrale provoqua alors chez elles un affaiblissement qui eut pour conséquence un relèvement des régions bordières. Dégagées des mers, celles-ci ne connurent plus les effets de la sédimentation et l'érosion y fut telle qu'elles se débarrassèrent rapidement de leur « manteau sédimentaire ».

Il en fut tout différemment du bassin parisien qui demeura longtemps submergé et subit plus tard l'influence des sédiments crétacés.

(1) J. Fèvre et H. Hauser, *Les régions et pays de France*.

A l'époque tertiaire, les eaux n'occupaient plus que le centre parisien et quelques points isolés des environs où elles accumulaient grès, sables et argiles.

Alors, la période des grands soulèvements montagneux de la zone méditerranéenne ébranla si violemment le sol que le contre-coup se fit sentir dans les régions d'alentour, mais fut naturellement amorti dans la région parisienne déjà affaissée et éloignée des grandes aires de soulèvement.

De ces très brèves, mais indispensables généralités sur l'histoire géologique du bassin de Paris et sur les événements tectoniques qui survinrent, nous pouvons dès à présent tirer un double enseignement et l'adapter spécialement à la région sud-est, sur une partie de laquelle nous allons fixer notre attention.

En premier lieu, il est admissible, en principe, que la masse des terrains est d'un âge plus avancé à mesure que l'on s'écarte du centre.

D'autre part, nous pouvons dégager une explication rationnelle de cette topographie particulière des plaines de l'est du bassin parisien, caractérisée par les deux traits suivants :

D'abord, une inclinaison générale des pentes vers l'ouest (1), due à l'affaissement signalé, et permettant de les considérer comme « un secteur d'un vaste entonnoir aplati plongeant de tous côtés vers Paris (2) ».

Ensuite, une série d'ondulations sensiblement concentriques, résultant des événements tectoniques de l'époque tertiaire, qui, bien qu'ayant peu déformé la topographie de

(1) C'est ce qui explique la direction générale du système hydrographique.

(2) De Lapparent. *Leçons de géographie physique*, p. 194, .

ces formations, ont cependant laissé des traces significatives de leur existence.

Mais ces dépressions, surtout saisissables entre la Manche et la vallée de l'Oise, se poursuivent-elles au delà de ce cours d'eau, dans la direction du sud-est, avec la régularité que certains auteurs ont bien voulu leur reconnaître ? Sans présenter ici les différents systèmes qui ont été formulés à cet égard, et instituer un débat à leur sujet, nous estimons cependant qu'il convient d'écarter résolument la thèse rigoureuse des géographes militaires qui ont exagéré l'uniformité de ces bombements circulaires (1).

*
* *

Le département de l'Aube, situé au sud-est du bassin parisien, se trouve exactement compris entre les 47° 55' 25" et 48° 43' 5" de latitude et les 1° 2' 48" et 2° 31' 70" de longitude orientale, comptée à partir du méridien de Paris.

Sa superficie, d'environ 600.000 hectares, a été empruntée en 1790, lors de sa formation, à l'ancienne province de Champagne (près de 560 000 hectares) et à la Bourgogne (un peu plus de 40.000 hectares).

Ce qui frappe immédiatement à la vue d'une carte géologique du département de l'Aube, c'est une grande diver-

(1) E. Chantriot, *La Champagne*, p. 21. « Ces crêtes circulaires... sont loin de présenter sur toute leur étendue la même configuration et d'avoir la même importance topographique. Tantôt elles affectent la forme de talus raides surplombant des plaines horizontales ; tantôt ce sont des terrasses faiblement inclinées, étagées plus ou moins régulièrement les unes au-dessus des autres, couronnées parfois par une corniche assez nette ; tantôt la tranche d'un affleurement, ravinée dans tous les sens, et pour ainsi dire démantelée, ne présente plus que des ondulations confuses et discontinues. Partout la diversité des aspects et des contours est subordonnée aux variations du facies des roches le long de chaque affleurement, à l'alternance irrégulière des couches tendres et des couches dures à leur point de contact, au travail inégal de l'érosion. »

sité dans la constitution des sous-sols, et conséquemment, dans la faculté culturale des terres arables.

Nous ne sommes donc pas ici en présence d'une région à production quasi-unitaire, et puisque nous proposons comme sujet d'étude la viticulture dans ce département, notre première tâche va consister à déterminer les sols viticoles de l'Aube.

Comment allons-nous procéder à cette détermination ? Rechercherons-nous simplement, à l'aide des données statistiques les plus récentes, quelles sont les « terres à vignes » actuelles, et à l'aide de ces résultats acquis, nous arrêterons-nous exclusivement à celles-là ?

Une telle méthode semble devoir être écartée pour plusieurs raisons.

D'abord, nous avons constaté, en étudiant les vignobles de l'Aube au point de vue général de l'évolution de leur importance, qu'à des époques diverses les plantations de vignes avaient occupé des espaces très variables.

Ce ne sont donc pas seulement les sols aujourd'hui recouverts de ceps qui devront nous retenir, mais encore tous ceux — et ils sont importants — qui présentent une aptitude viticole suffisante.

D'autre part, la nature du sol a souvent été, dans l'Aube, à côté de difficultés matérielles que nous avons signalées, un obstacle à la reconstitution du vignoble. Des expériences répétées ont été nécessaires pour déterminer la faculté d'adaptation des racines nouvelles dans des sols différents, et si, scientifiquement, on est arrivé à dégager des enseignements généraux et pratiques, ceux-ci ont été basés sur des observations géologiques. Nous verrons, en effet, dans la suite, que la richesse du sol en certains éléments constitue un obstacle à l'introduction des plants nouveaux, alors que d'autres, par leur présence, en favorisent la végétation.

LES RÉGIONS NATURELLES
DU DÉPARTEMENT DE L'AUBE





Or, l'œuvre de reconstitution n'est pas achevée et, si nous voulons donner un aperçu de ce qu'elle peut être, il est indispensable d'étendre nos recherches au lieu de les limiter et de présenter ici une étude générale des sols de l'Aube.

Et puis, il n'est pas impossible que le fléau phylloxérique soit combattu efficacement ou même qu'il disparaisse dans l'avenir, et le vieux ceps français viendra reprendre au moins en partie la place qu'il occupait jadis.

Ajoutons que les considérations géologiques ne nous feront pas négliger certains facteurs que nous rencontrerons au passage, et nous consacrerons quelques développements aux cours d'eau, aux sources, aux forêts, etc .. qui exercent, nous le verrons, une réelle influence sur le climat.

CHAPITRE II

LES TERRAINS D'IMPORTANCE SECONDAIRE

Les sols de formation récente : alluvions anciennes et modernes ; terrains détritiques. — Les sols de formation tertiaire : le Nogentais ou Montois ; le Pays d'Othe. — Considérations agricoles.

La diversité et la complexité des assises sur lesquelles repose la terre végétale dans le département de l'Aube, n'excluent pas cependant, en principe, la détermination de certaines régions naturelles dont l'homogénéité est intimement liée à la nature géologique du sol.

Néanmoins, il est indispensable, avant même d'orienter nos recherches vers des investigations de cette nature, de signaler l'existence, à l'intérieur de ces régions, de formations plus récentes dont la représentation et le groupement sont insuffisants pour leur permettre de constituer, à elles seules, des régions naturelles distinctes.

Les terrains dont il est ici question (1) proviennent soit de l'action des eaux — alluvions anciennes et modernes — et dans ce cas on les rencontre régulièrement à proximité des cours d'eau, soit de la désagrégation de certaines roches — terrains détritiques — et ils apparaissent alors irrégulièrement.

(1) Leymerie, *Statistique géologique et minéralogique du département de l'Aube*, chapitres II et III, p. 77 et suiv.

Les *alluvions anciennes* ou *diluvium* ont été provoquées à une époque postérieure aux grands soulèvements que nous avons indiqués, par les eaux, dont le courant, d'une extrême violence (1), aurait creusé des vallées pour y déposer ensuite, en se retirant, différents éléments modifiés par ce transport, avec une irrégularité sur laquelle il ne peut y avoir aucun doute en raison de leur stratification grossière.

Les *alluvions modernes*, d'importance beaucoup moindre, sont d'une constitution analogue et doivent leur existence à l'action contemporaine des mêmes cours d'eau par suite des inondations.

Sans instituer ici une discussion sur le point de savoir si l'on peut procéder à une assimilation de ces formations d'un âge différent, bornons-nous à l'indication de très brèves notions sur leur situation et leurs caractères généraux.

Ce n'est en réalité qu'à l'Aube, la Seine et l'Armance que l'on doit l'existence de masses alluviales assez considérables, non sur tout leur parcours, mais à une distance correspondante de leur origine. Il a été nécessaire, en effet, pour que l'eau puisse s'étendre, que son volume se soit suffisamment accru par un trajet déterminé ; de là une certaine symétrie des positions alluviales suivantes : Brienne, Troyes, Ervy.

Ce phénomène explique la composition de ces alluvions où l'on constate la prédominance du gravier jurassique « avec quelques fragments de silex et de lumachelle néocœmienne et quelques veines sableuses, le tout associé ou mêlé à une terre ordinairement jaunâtre ou rougeâtre, argilo-calcaire ou argilo-sableuse » (2).

(1) Le niveau de l'eau atteignit parfois jusqu'à 60 mètres au-dessus du niveau normal actuel.

(2) Leymerie, *op. cit.*, p. 99.

Quant aux formations détritiques que l'on peut faire remonter à l'époque diluvienne, elles n'apparaissent que très accidentellement et suivant une si faible importance qu'elles sont négligeables (1).

*
* *

Il importe de rattacher à ces terrains d'exception quelques lambeaux de formation tertiaire situés à l'ouest du département. Les uns, constitués au nord par la bordure méridionale de la falaise de Brie, n'apparaissent que sur une faible étendue et forment le *Nogentais* ou *Montois* ; les autres, plus importants, font partie de l'îlot tertiaire, véritable unité géographique, qui répond à la dénomination de *Pays d'Othe*.

Le *Nogentais*, qui appartient géologiquement aux terrains du bassin de Paris, présente les caractères bien connus des sols de la Brie (2), avec cette réserve cependant que les couches supérieures, et en particulier les argiles, sables et

(1) Citons cependant le Tuf de Resson formé d'une ellipse dont le grand axe aurait environ 1.000 mètres, quelques plaques situées sur le revers occidental des vallées de l'Ardusson, l'Huitrelle, l'Herbisse, le Puis, etc., et sur le flanc de coteaux jurassiques, désignées par les noms de *Eréné* (Riceys) ou de *Trasse* (Essoyes).

(2) Leymerie, *op. cit.*, p. 109.

Cette partie principale des terrains tertiaires de l'Aube se divise naturellement en quatre assises, savoir, en commençant à partir de la craie :

1° Argiles, sables et grès, galets siliceux et poudingues (argile plastique). Terrain tertiaire inférieur.

2° Calcaire d'eau douce (calcaire siliceux). Terrain tertiaire inférieur.

3° Limon et meulière sans fossiles (calcaire siliceux). Terrain tertiaire inférieur.

4° Grès de Fontainebleau. Terrain tertiaire moyen.

grès, apparaissent en moins grande puissance qu'au centre de la formation,

Néanmoins, au fond des ravins, des éléments situés à la base de ces terrains donnent à la contrée l'aspect le plus tourmenté ; aux environs de Villenauxe, les énormes blocs dits *erratiques*, laissés par le courant qui a dépouillé la Champagne de terre végétale dans le sens rigoureux de l'expression, sont des témoins éloquents de ce grand cataclysme (1). Néanmoins, on trouve encore sur de grands espaces un plateau offrant d'excellentes terres à culture exploitées par de grandes fermes, semblables à celles de la Brie. La vigne, qui tapissait jadis le versant des coteaux aux environs de Villenauxe et Montpothier, a lentement été éliminée par le phylloxéra. Malgré la faveur des agents naturels, l'œuvre de reconstitution est à peu près nulle.

Si le pays d'Othe — tout au moins dans sa partie comprise dans le département de l'Aube — doit à d'identiques phénomènes la conservation partielle des sédiments qui, à une époque, recouvraient la nappe crayeuse entière, il offre cependant, par la configuration et la nature de son sol, un aspect original, d'une homogénéité incontestable.

C'est surtout au sommet des collines crayeuses élevées (2), aux pentes rapides, que l'assise tertiaire est particulièrement puissante. Là, elle est composée à sa partie supérieure d'argiles et de sables inégalement mélangés, mais presque toujours recouverts de limon rouge à silex ; aussi, peut-on les considérer « comme une dépendance, on pourrait dire « une suite, de l'argile plastique qui forme la base du terrain tertiaire de la Brie ». Cependant, par ailleurs, la

(1) Boutiot et Socard, *Topographie du département de l'Aube*.

(2) Maraye-en-Othe : 293 m. ; Villery : 295 m.

masse argileuse apparaît souvent avec une compacité qui tendrait à la faire rapprocher des terres de la Champagne humide, si bien que M. Chantriot a pu dire avec raison que le pays d'Othe est une « transition entre la Champagne humide et la Champagne sèche ».

D'après ces caractères variables, il ne faut pas être surpris de rencontrer à la partie supérieure des plateaux, où la ténacité et la froideur du sol (1) rendent la culture particulièrement difficile, d'importants massifs forestiers donnant à cette région du département un aspect toujours agréable, quelquefois même pittoresque et qui a valu à la région le nom de Forêt d'Othe.

Dans les clairières de ces forêts, dont on a commencé le déboisement, et quelquefois même aussi sur les pentes des coteaux, les arbres à cidre occupent d'importants vergers. Ailleurs, quand la couche argileuse est moins épaisse et moins compacte, la craie sous-jacente forme un drain naturel et fournit à la culture de très bonnes terres. Cependant, la vigne n'apparaît que sur la déclivité des collines du pourtour — Montgueux, Villery, Javernant — sur lesquelles la terre rouge du dessus vient quelquefois s'écrouler, formant ainsi une pellicule dont nous parlerons plus loin, en étudiant la région crétacée supérieure.

(1) Sagourin et Ponsart, *op. cit.*, p. 75.

« Le calcaire leur fait généralement défaut : les dosages dans les vignes d'expérience varient de 2 à 25 0/0 en restant généralement inférieurs à 10 0/0. Aussi les vignes américaines réussissent bien dans les sols tertiaires. Leur culture exige cependant l'emploi des engrais commerciaux : les terres rouges de l'argile à silex sont quelquefois pauvres, notamment en potasse.

*
* *

En dépit de ces formations récentes qui semblent troubler l'unité des régions naturelles de l'Aube, il est facile de déterminer, d'après des constatations géologiques, les limites de certaines zones dont l'individualité s'affirme à mesure que l'on précise les recherches.

C'est ainsi que nous allons être amenés à distinguer successivement :

- 1° La région crétacée (crétacé supérieur).
- 2° La Champagne humide (infracrétacé).
- 3° La région jurassique.

CHAPITRE III

LE CRÉTACÉ SUPÉRIEUR.

Détermination géographique de cette zone. — Aspect général. — Les différentes assises du crétacé supérieur. — Orographie et hydrographie. — Les terres arables. — Le cénomanien. — Le turo-nien. — Le sénonien. — Leurs facultés. — Considérations agricoles.

Le crétacé supérieur occupe dans le bassin de Paris toute une masse de terrains disposés suivant une zone semi-circulaire dont Paris serait le centre approximatif. Les positions respectives de Montereau, Nogent-sur-Seine (nord), Sézanne, Epernay, Reims et Laon, situées sur la corniche de l'Ile-de-France, marquent les points les plus rapprochés de Paris ; celles, au contraire, de Joigny (sud) et d'Attigny, entre l'Yonne et l'Aisne, et suivant une courbe concentrique à la première, en indiquent les limites extrêmes.

Dans l'Aube, la détermination des affleurements crayeux se fait artificiellement au nord et à l'ouest par les limites du département.

Au contraire, à l'est et au sud, des difficultés surgissent à cet égard, en raison de ce que les formations crétacées, se heurtant à des terrains plus anciens, celles-ci vont être limitées par ceux-là, et qu'ainsi, il sera souvent difficile de procéder à une délimitation précise.

Fort heureusement, la topographie des lieux pourra rendre d'utiles services. S'il est vrai, en effet, pour des cau-

ses générales signalées plus haut, que la falaise limitant la zone crayeuse entre Joigny et Attigny est tellement imprécise, que « la conception d'une crête régulière et continue est purement théorique (1) », il est cependant exact de reconnaître qu'elle s'exprime parfois avec une réelle netteté.

Efforçons-nous donc d'en saisir le passage ou la trace, et de diviser en deux parties presque égales le département de l'Aube, suivant la direction générale o/so — e/ne : nous verrons dans quelle mesure on peut prétendre à une solution de continuité.

Au sud-ouest, les dépressions qui marquent la base du massif crayeux de la forêt d'Othe fournissent sur une distance d'environ 26 kilomètres une limite naturelle marquée par la position des villages de Racines, Montfey, Auxon, Montigny, Chamoy, Saint-Phal, Mâchy, Lirey, Saint-Jean-de-Bonneval.

La grande plaine alluviale de Troyes, dépourvue d'éléments tectoniques grâce à l'érosion plus intense de la vallée de la Seine, se trouve recouverte de formations récentes : aussi, faut-il franchir le fleuve pour retrouver une limitation, d'ailleurs plus approximative, de la masse crayeuse.

Car, quoi qu'on en dise, nous ne sommes véritablement plus ici en présence d'une crête analogue à celle que nous avons observée au pied de la falaise d'Othe (2). Saint-Parres-aux-Tertres, Thennelières, Laubressel (sud) limitent déjà imparfaitement le plateau crayeux ; mais, plus loin, à hauteur de Dosches, Rouilly-le-Sacey, Piney, Villehardouin, nous ne trouvons plus que de faibles terrasses « s'élevant par des pentes douces au-dessus des plaines

(1) Chantriot, *op. cit.*, p. 25.

(2) De Lapparent, *Le bassin parisien*, p. 170.

humides couvertes par la forêt d'Orient jusqu'aux affleurements de la craie sénonienne. C'est seulement sur la rive droite de la petite vallée transversale de l'Auzon que se dresse un promontoire crayeux de quelque importance, le signal de Brantigny, et Villehardouin, qui culmine à 180 mètres, dominant d'au moins 50 mètres la grande plaine de Brienne (1) ».

La vallée de l'Aube, semblable à beaucoup d'égards à celle de la Seine, interrompt à son tour le relief crétacé, mais, de l'autre côté de la Voire, — affluent de l'Aube — le rempart de craie réapparaît d'une manière significative suivant Chalette, Bétignicourt, Rosnay, Courcelles, Montmorency. Alors, il quitte brusquement son orientation générale pour se diriger nettement vers le nord par Chavanges, Chassericourt.

..

Nous venons ainsi de déterminer la zone crétacée supérieure avec une précision suffisante pour pouvoir maintenant nous livrer à des investigations géologiques générales.

En dépit de sa monotonie apparente, la région qui nous occupe présente dans son sous-sol des éléments différents (2) qui ne nous permettent pas de désigner sous le nom générique de craie — comme le faisaient les anciens géologues — l'ensemble des terrains qui la composent.

L'étude attentive des caractères de cette masse fait distinguer 3 assises que l'on rencontre successivement du nord-ouest au sud-est.

En premier lieu, le *sénonien* qui occupe les parties les plus élevées des plateaux crayeux.

(1) Chantriot, *op. cit.*, p. 27.

(2) Leymerie, *op. cit.*, p. 130.

D'une manière générale, il est formé par la craie blanche qui donne naissance à la Champagne pouilleuse, région de stérilité proverbiale, occupant une grande partie du département et se poursuivant fort en avant dans le département de la Marne.

Ensuite, l'assise inférieure ou *cénomancien*, qui est très médiocrement représentée et n'apparaît guère qu'en lambeaux à la base du rempart crayeux. Sa présence fragmentaire est signalée au sud-est à Coursan, Montfey, Auxon, Montigny, Chamoy. Crésantignes, Lirey, Bouilly (est), Saint-Germain.

Elle est plus remarquable à Torvilliers, la Rivière-au-Corps.

De l'autre côté des alluvions de la Seine, le *cénomancien* forme une masse plus compacte, avec des affleurements notoires suivant Saint-Parres-aux-Tertres, Thennelières, Laubressel, Dosches, Rouilly-le-Sacey (la roche pourrie) (1), Piney, puis Bouranton et Montangon. Au delà de la vallée de l'Aube, on la retrouve à Lesmont, Courcelles, Chavanges, Chassericourt.

Enfin, le *turonien*, ou craie turonienne, qui forme l'assise intermédiaire, apparaît particulièrement sur le flanc des collines et sur une partie assez considérable des plateaux crayeux.

Dans le pays d'Othe, on le remarque surtout à Vosnon, Eaux-Puiseaux, Javernant, Villery, Bouilly (ouest), Laines-au Bois.

A l'est de Troyes, sa présence est relevée dans quelques points signalés à Rilly-Saint-Syre, puis Fontaines-Luyères,

(1) On désigne sous ce nom une succession de coteaux mamelonés, formés par un calcaire marneux.

Ascensières, Creney, et enfin Bouranton, Mesnil-Seillières, Bouy-Luxembourg, Onjon.

D'autres communes nombreuses de la région crétacée possèdent à côté des terres sénoniennes des sols turoniens ; mais, dans une étude aussi générale, nous ne pouvons les citer toutes. Disons seulement qu'on les rencontre particulièrement sur le sommet des plateaux.

* *

Tel est l'aspect général de la formation crétacée supérieure du département de l'Aube au double point de vue de la superposition des masses et de leur importance. Sous le rapport orographique, la région crayeuse apparaît, dans son ensemble, sous la forme d'un plateau de faible altitude limité au nord par le talus oriental de la falaise de Brie et ayant une tendance à s'élever à mesure que l'on s'éloigne vers le sud.

Ainsi, à l'endroit où la Seine entre dans le département de Seine-et-Marne, on signale une altitude de 68 mètres — la plus faible du département tout entier — alors que le sommet du Parc de Pont est déjà coté 209 mètres.

Mais il ne faudrait pas exagérer cette tendance du relief crétacé : elle ne doit pas nous empêcher, en effet, de considérer le relief de cette région comme à peu près insignifiant, à condition toutefois d'excepter le « bastion boisé » que couronne la forêt d'Othe, où l'on rencontre les cotes les plus élevées du plateau crétacé : 285 et 295 mètres, à proximité d'Auxon et de Villery.

Malgré sa faible altitude, la masse crayeuse n'est pas uniforme : elle est entaillée par de nombreuses vallées dont les principales, il est vrai — celles de la Seine et de l'Aube — sont aujourd'hui comblées en grande partie par les alluvions.

Entre ces vallées, une multitude de vallons dissymétriques contribuent à morceler davantage la nappe de craie, et l'intensité de l'érosion a provoqué quelquefois de profondes échancrures auxquelles on a donné le nom de *crocs* (Croc rouge, Croc d'enfer).

Quant au régime des eaux, on conçoit que la perméabilité des sols crayeux constitue un obstacle naturel à la constitution d'un système hydrographique complexe. Aussi, abstraction faite de la Seine et de l'Aube, qui traversent le département, ne trouve-t-on dans cette région que de petits cours d'eau d'un faible débit. C'est à peine si l'on peut citer la Voire, affluent de l'Aube, et la Vanne, affluent de l'Yonne.

En ce qui concerne les sources, si elles jouent un rôle important dans cette région surtout orientée vers la production agricole, elles dépendent évidemment de la nature des terrains, et c'est à l'occasion de leur étude que nous les signalerons.

*
* *

Il convient maintenant d'indiquer les caractères distinctifs des terres auxquelles ces différentes formations ont donné naissance, et d'établir ainsi, en quelque sorte, grâce à leurs facultés culturales, la personnalité de cette zone.

1° *Le cénomanien.*

Il n'y a pas identité entre tous les sols du cénomanien. Ils offrent, en effet, un aspect et une constitution variables suivant l'éloignement qui les sépare des assises de craie.

Quelquefois, à la base de la falaise crayeuse, la présence de résidus détritiques leur donne la coloration blanche ou grise. Sur le flanc des coteaux, au contraire, ils sont d'aspect jaunâtre ou légèrement rouge.

Mais, en principe, on peut dire que le cénomanien repose à la base sur de puissantes marnes très foncées et qu'il a une tendance à devenir de plus en plus pâle à mesure que l'on s'approche de la partie supérieure (1).

La grande quantité d'éléments fins contenus dans la terre brute (2) où la craie domine généralement (3) (Laubressel 84, 5 0/0, Rouilly-le-Sacey 76,5 0/0 de calcaire), explique son aptitude naturelle à conserver l'humidité, ainsi d'ailleurs que son tassement sous l'influence de la pluie (4).

La richesse calcimétrique est particulièrement remarquable à l'est de Troyes. MM. Sagourin et Ponsart la déterminent ainsi (5) :

Thennelières.	70	0/0 (Craie)
Laubressel	84,5	0/0 (Craie)
Rouilly-le-Sacey	76,5	0/0 (Craie)
Piney	60	0/0 (Craie)
Villehardouin	70	0/0 (Craie)
Lesmont.	33	0/0 (Alluvions)
Chassericourt	30	0/0 (Terre rouge)

(1) Leymerie, *op. cit.*, p. 132 : coupe du puits artésien de M. Abit à Troyes.

(2) Sagourin et Ponsart, *op. cit.*, p. 64.

Pour 1.000 de terre	Rouilly-le Sacey	Laubressel	Chamoy
Cailloux	62	106	180
Graviers	20	37	100
Terre fine	918	857	720

(3) Chamoy a une richesse calcimétrique évaluée seulement à 3,5 0/0.

(4) Tenir compte également des autres éléments signalés dans un essai analytique de la craie cénomaniennne à Montfey. Leymerie, *op. cit.*, p. 131.

Chaux caustique	2,26
Argile et sable	0,89
Acide carbonique et eau.	1,85
	5,00

(5) Ces chiffres sont, on le verra, d'une grande importance quant à la reconstitution du vignoble.

A l'ouest de Troyes, au contraire, les contreforts du massif d'Othe accusent des chiffres sensiblement inférieurs :

Prunay-St-Jean	45 0/0
Chamoy	35 0/0
Saint-Phal	28 0 0

En ce qui concerne les éléments de fertilité, on les trouve assez répandus dans les sols cénomaniens : des analyses faites nous les révèlent dans les proportions suivantes :

Eléments dosés	Rouilly-le-Sacey	Laubressel	Chamoy
Azote	1.762	1.054	0.900
Acide phosphorique.	2.451	1.448	1.570
Potasse	1.239	0.788	1.230

Il convient d'ajouter, disent MM. Sagourin et Ponsart, que le terrain de Laubressel sur lequel a été prélevé l'échantillon analysé, est apparemment un des plus pauvres non seulement de l'assise environnante, mais peut-être du cénomalien tout entier. La craie de Laubressel est citée à ce titre dans les ouvrages de géologie.

Toutefois, les auteurs font valoir que cette pauvreté n'est que relative, « car la teneur en principes utiles est encore égale dans ce cas particulier à celle que fourniront les meilleures terres blanches crayeuses du sénonien de Champagne ».

Les propriétés physiques et chimiques des terres grises ou blanches les rendent, en général, éminemment propres à la culture des céréales : le grain, sans être très abondant, est de bonne qualité. En raison de la facilité du sol à conserver l'humidité, des prairies se sont constituées, particulièrement au sud de la nappe crayeuse.

Quant aux terres rouges et jaunes, elles sont ordinairement recouvertes de bois sur les sommets. Le flanc des

coteaux, lorsque l'exposition est bonne, offre une aptitude satisfaisante aux plantations de vignes, notamment dans la région d'Othe, et à l'est de Troyes entre Saint-Parres-aux-Tertres et Rouilly-le-Sacey (Roche pourrie). Néanmoins, la culture de la vigne ne fut jamais là qu'une préoccupation secondaire de la population rurale, et, même avant l'invasion phylloxérique, alors que les cépages à grand rendement donnaient un produit abondant, la production viticole était exclusivement réservée à la consommation locale. On n'a remarqué, depuis, que de timides essais de reconstitution.

A côté de la disposition naturelle des terres à conserver l'humidité, il importe de signaler, dans les sols cénomaniens, la présence de nombreuses sources qui ont pu se former grâce au sous-sol marneux imperméable. Leymerie cite particulièrement à l'ouest les belles fontaines de Blenne et de Forest près d'Auxon, celle qui est située au milieu de ce village même, d'autres, à Montigny et à Chamoy qui, à leur sortie, sont susceptibles d'actionner des moulins. A l'est, si elles offrent un débit moins considérable, on en compte néanmoins plusieurs dans les environs de chaque village.

2^o *Le turonien.*

La craie turonienne, ou craie intermédiaire, est considérée minéralogiquement par Leymerie (1) comme formant le passage de l'une à l'autre des deux formations. La situation même du turonien et sa composition semblent justifier cette opinion.

D'aspect blanc, légèrement jaunâtre, la terre turonienne

(1) Leymerie, *op. cit.*, p. 133.

prend très souvent la coloration rouge, quand le sol du dessus, constitué par l'argile à silex, vient recouvrir partiellement, et sous des influences atmosphériques diverses, le flanc des collines (1). Il en résulte que la quantité de terre fine, de cailloux et de graviers varie dans des proportions assez sensibles, suivant que l'on s'écarte plus ou moins des sommets argileux.

C'est ainsi qu'à Auxon, l'analyse de terre fine révèle une proportion de 379 0 00 d'argile, alors qu'à Laines-aux-Bois on ne trouve plus que 257 0/00 de la même matière.

Malgré ces écarts, le turonien est en général une terre très argileuse qui a mérité l'appellation de « craie marneuse » qu'on lui donnait autrefois.

Quant au calcaire, il se présente dans des proportions moins irrégulières que dans le cénomanien. Les écarts extrêmes sont signalés à Vosnon 29 0 0, Eaux-Puisseaux 33 0/0, et Bouilly 45 0/0, Laines-aux-Bois 50. 5 0/0.

Grâce à cette composition, les terres turoniennes, quoique d'origine calcaire, se présentent ainsi avec des caractères mixtes qui contribuent à en augmenter la fertilité.

Des analyses d'échantillons de terre prélevés à Auxon et à Laines-aux-Bois, et faites à la station agronomique de l'Yonne à Auxerre, ont donné les résultats suivants :

Pour 1.000 de terre brute	Auxon	Laines-aux-Bois
Azote	1.02	1.29
Acide phosphorique	1.12	2.64
Potasse.	1.20	1.36

Une telle aptitude permet la culture des céréales dans les plaines et sur les pentes légères de l'est où l'on rencontre presque exclusivement les terres jaunâtres ; elles

(1) Notamment sur les pentes du massif d'Othe.

donnent un grain généralement abondant et de qualité supérieure à la moyenne.

Les sommets constitués par le turonien, où les cailloux sont nombreux, sont recouverts de bois, quelquefois de terres incultes.

La vigne n'apparaît ainsi que sur les pentes rapides et bien exposées de la forêt d'Othe où la terre argilo-siliceuse du sommet recouvre la craie. Javernant, Bouilly et surtout Laines-aux-Bois produisaient, avant l'invasion phylloxérique, un vin très fin et très estimé. Sur la craie même avant l'époque indiquée, on rencontrait de nombreuses plantations de vignes, abandonnées aujourd'hui pour la plupart.

L'absence de puissantes marnes foncées à la base du sous-sol entraîne nécessairement une plus grande rareté de fontaines, avec un débit moindre. Néanmoins, la quantité d'argile est ordinairement suffisante pour retenir les eaux et permettre ainsi la formation de sources : c'est ainsi que l'on peut à peine citer quelques villages, aux sols perméables, privés d'eau pendant les mois les plus chauds des années de sécheresse.

3° *Le sénonien.*

Très développée au nord et à l'ouest du département, l'assise sénonienne se rencontre également dans toute l'étendue de la zone, sur les sommets qui n'ont pas été atteints par les transformations quaternaires. Aussi, ne pouvons-nous songer à donner ici une énumération limitative des terres sénoniennes (1).

(1) Sagourin et Ponsart, *op. cit.*, p. 72 et suiv.

« Le sénonien ou craie blanche constitue le flanc des étroites vallées d'Othe, entre les alluvions du fond et les argiles à silex d'ori-

La terre végétale apparaît généralement sous un aspect blanchâtre dû au très proche sous-sol crayeux (1). Celui-ci, d'une extrême imperméabilité, constitue au premier chef un élément de sécheresse pour les terres du dessus et tend à les tasser, en raison de la quantité d'éléments fins qu'elles renferment. Des analyses faites à Montgueux, Fontaines-Luyères, Auxon, Isle sous-Ramerupt, nous édifient sur la capacité des sols sénoniens ;

Dosages effectués pour 1 000 de terre brute.	Montgueux.	Fontaines-Luyères	Auxon	Isle-sous-Ramerupt
Cailloux	74	73	112	80
Gravier	140	141	65	270
Terre fine. . . .	786	786	823	650

A Isle-sous-Ramerupt, d'après cette analyse même, la présence, en plus grand nombre, d'éléments grossiers, due aux eaux acides, donne aux terres une aération plus grande et une coloration rougeâtre qui les rendent plus aptes à la production agricole.

Ces variations n'empêchent pas la teneur en calcaire d'être généralement considérable (2) :

« gine tertiaire, qui couronnent les plateaux. Les vallées de la Vanne
« au sud, de la Seine à l'ouest puis au nord, limitent un grand qua-
« drilatère qui se prolonge vers l'ouest, dans l'Yonne, et forme la
« presque totalité du canton de Marcilly-le-Hayer, avec une grande
« partie de ceux de Troyes (2°), Romilly et Nogent sur-Seine. L'arron-
« dissement d'Arcis entier repose sur la formation sénonienne. Et,
« d'ailleurs, les caractères apparents et réels des sols crayeux sont
« assez nets et nous dispensent d'insister davantage. »

(1) Une vingtaine de centimètres en moyenne.

(2) Et même dans les terres rougeâtres :

Isle-sous-Ramerupt.	66,5 0/0	(Eaux acides),
Aulnay (Côte-aux-Briques).	61 0/0	
Laperrière-Champsicourt (forêt Chenu).	55 et 60 0/0	} Alluvions,
Saint-Lyé (Montjoie).	55 0/0.	

Auxon	64 0/0
Fontaines-Luyères	73 0/0
Montgueux	78 0 0

La blancheur et la sécheresse ne sont pas les seuls éléments de stérilité de ces terres : l'analyse chimique nous révèle en effet leur grande pauvreté en principes fertilisants :

Eléments dosés	Montgueux	Font-Luy	Auxon	Isle-s-Ram.
Pour 1 000 de terre brute.				
Azote	0.998	1.090	0.773	1.150
Acide phosphorique	1.878	1.360	0.830	1.230
Potasse	1.020	1.200	0.890	0.750

A l'occasion de la pauvreté de ces terres, MM. Sagourin et Ponsart ont parfaitement démontré, d'une part, que « grâce à la grande perméabilité du sol et à l'abondance du calcaire, la décomposition des matières organiques dans ces sols était rapide, et que l'azote nitrique s'y perdait facilement, ce qui tendait encore à en exagérer la pauvreté », d'autre part, que « l'assimilation de l'acide phosphorique était singulièrement ralentie en présence d'une quantité très grande de calcaire crayeux, qui tendait à faire rétrograder les phosphates solubles que l'on apportait aux sols », qu'enfin, relativement à la pauvreté en potasse, « elle ne se rencontrait au même degré que dans fort peu d'autres terrains, et qu'il fallait donc en conclure que les engrais potassiques étaient tout aussi nécessaires que les éléments phosphatés aux vignes cultivées sur l'étage sénonien ».

Il est vrai qu'il y a d'importantes réserves à faire à l'encontre de toute considération peu rassurante. C'est ainsi que nous devons d'abord condamner cette appréciation de Leymerie, aujourd'hui inexacte, suivant laquelle « ce n'est que dans les dépressions où se sont accumulés quelques

détritus et où règne un peu d'humidité qu'on trouve quelquefois un sol assez fertile » (1).

Des géographes modernes ont tenté une réhabilitation du sol crayeux champenois qui évoque trop souvent dans l'imagination populaire, et grâce à une appellation classique, une contrée à stérilité légendaire.

C'est ainsi que MM. Fèvre et Hauser déclarent : « C'est entre la Seine et la Suippe que s'étend la vraie Champagne pouilleuse, avec ses landes blanchâtres où la craie du sous-sol frise souvent la mince pellicule végétale. Longtemps, ce pays assoiffé, où pousse à peine une herbe très courte, resta inculte et ne put nourrir que des troupeaux de moutons. On peut se faire une idée de ce qu'était il y a un demi-siècle environ cette région en parcourant les camps de Mailly et de Châlons : 10.000 hectares chacun. »

« La lande à moutons a été transformée au cours du xix^e siècle par le boisement en pins et par les amendements, et les races de moutons ont été améliorées par les croisements. La Champagne fournit aujourd'hui du bois de boulangerie et des poteaux de mines, et les régions moins rebelles à la culture donnent de belles moissons de céréales, d'avoine surtout (2). »

Mais, ne nous en tenons pas à cette justification et associons-nous à ces paroles prononcées par M. Garnier, professeur d'agriculture, au cours d'une conférence faite à l'Assemblée générale trimestrielle du Comice départemental de l'Aube, le 8 janvier 1910 (3). « La terre crayeuse ne renferme qu'une proportion minime d'éléments fertilisants,

(1) Leymerie, *op. cit.*, p. 376.

(2) Fèvre et Hauser, *Régions et pays de France*.

(3) *Revue agricole du Comice départemental de l'Aube*, 4 février 1910, p. 53.

mais c'est un excellent milieu de culture, très perméable et d'un travail facile ; les engrais qu'on y apporte produisent rapidement un effet merveilleux, qui saute aux yeux par la comparaison des bonnes cultures de l'endroit avec les récoltes sans engrais ou les friches qui les bordent souvent.

« L'effet des engrais chimiques en terre crayeuse est si extraordinaire qu'il semble dû, non seulement aux éléments fertilisants contenus dans ces produits, mais aux changements survenus dans les propriétés physiques des sols bien pourvus en engrais. Ces matières paraissent augmenter l'humidité du sol en favorisant l'absorption de la vapeur d'eau atmosphérique et en retardant l'évaporation de l'eau du sol ; il est d'observation courante, en effet, que les cultures avec engrais résistent bien mieux à la sécheresse que les cultures sans engrais.

« La grande facilité du travail du sol et la régularité de sa surface permettent d'utiliser dans les meilleures conditions possibles les différentes machines agricoles. »

Et l'auteur fait remarquer l'intérêt de ces facteurs de production pour la culture des céréales — orge surtout — pour celle de quelques racines et tubercules dans les meilleures terres, pour la création des prairies artificielles — sainfoin — et de prairies en pâturages temporaires.

Quant à la vigne, l'invasion phylloxérique lui a été fatale, car, comme nous aurons occasion de le voir, la reconstitution des vignobles se heurte à de sérieux obstacles dans les sols crayeux.

Cependant, quelques coteaux, et notamment les environs d'Aulnay, produisent encore un vin supérieur.

Nous avons indiqué que la grande imperméabilité des sols sénoniens était la cause de l'extrême sécheresse du crétacé en général : ici particulièrement, les sources sont rares et

leur débit fort irrégulier. Mais, avec l'orientation de la culture nouvelle, l'irrigation tend à se faire avec plus de régularité, grâce aux travaux de canalisation qui s'effectuent chaque jour.

CHAPITRE IV

LA CHAMPAGNE HUMIDE (INFRACRÉTACÉ).

Détermination géographique de cette zone. — Aspect général. — Orographie et hydrographie. — Les principales formations de l'infracrétacé. — Les terres arables et leurs facultés. — Considérations agricoles.

Du massif de l'Argonne jusqu'au val de l'Yonne, avec la même orientation caractéristique des terrains de la ceinture parisienne, l'auréole infracrétacée, fortement comprimée entre la région jurassique et les formations crétacées, s'étend sur une faible largeur, fréquemment morcelée par de vastes plaines alluviales.

Les limites de ses affleurements dans le département de l'Aube peuvent être facilement déterminées dans leur partie septentrionale par un seuil marneux ayant résisté aux érosions et limitant les plateaux du crétacé supérieur dans les conditions que nous avons indiquées ; mais, au sud (1), il est impossible de retrouver, dans la topographie, la présence d'un talus continu (2). C'est à peine si l'on peut citer quel-

(1) C'est à dessein que nous déterminons exactement cette zone dans sa partie sud, car elle sert de limite à la région jurassique qui est essentiellement viticole.

(2) Chantriot, *op. cit.*, p. 21 et suiv.

« Sans doute, au nord-est de la Champagne, le massif de l'Argonne, constitué par une roche assez résistante, la gaize, qui forme

ques monticules isolés, dissymétriquement disposés, et résultant de ce que, çà et là, le calcaire à spatangues (1), directement assis sur les masses portlandiennes, sans argiles ni sables intermédiaires, a exactement pris la forme du soubassement jurassique. Mais, dans les nombreux endroits où sont intervenus les sables et les argiles, l'érosion a si facilement nivelé ces masses peu résistantes que les traces de l'infrastructure portlandienne ne s'y manifestent même plus par des protubérances irrégulièrement disséminées.

A l'est, d'abord, jusqu'à la vallée de l'Aube suivant Thil, Fresnay, Lévigny, Eclance, Trannes, Juvanzé, les assises du néocomien inférieur reposent directement sur les formations jurassiques. Aussi, n'est-il pas surprenant de rencontrer des vallonnements aux pentes rapides, orientés dans la direction générale des pentes de l'assise du dessous. On relève quelques cotes assez importantes, successivement plus faibles à mesure que l'on se rapproche du val de l'Aube : 289 mètres à Ville-sur-Terre, puis 250 mètres, 188 mètres.

au-dessus des couches molles de l'albien (argile du gault et sables verts) le couronnement de la série infracrétacée, avec une puissance atteignant jusqu'à 100 mètres, présente parallèlement à la vallée de l'Aire un rempart escarpé et continu sur une longueur de plus de 40 kilomètres, depuis la côte Waly, au sud, jusqu'à la trouée de l'Aire au nord, près de Grandpré. Mais, au sud de l'Argonne, sur toute la ligne des affleurements infracrétacés jusqu'à la vallée d'Yonne, on chercherait vainement une crête aussi continue. La fameuse crête de grès vert, caractérisée par la position symétrique des villes de Bar-le-Duc, Bar-sur-Aube, Bar-sur-Seine et Auxerre, à l'endroit où les grandes rivières l'Ornain, l'Aube, la Seine et l'Yonne auraient percé la barrière qui se dressait devant elles, cette crête n'existe que dans l'imagination des géographes ; rien, d'ailleurs, dans la toponymie locale n'en révèle l'existence »

(1) Néocomien inférieur non recouvert d'argiles ni de sables.

Ces vallons, d'altitude variable, sont découpés par de faibles cours d'eau ; le Ceffondet, le Rû des vignes, le Rû de Villemahu, la Borichonne.

Entre l'Aube et la Seine, de Juvanzé à Fouchères, la bordure méridionale de l'infracrétacé est irrégulièrement déterminée par la position des villages de Vauchonvilliers, Magny-Fouchard (sud), Vendeuvre, Beurey, Magnant, Fraignes, Courtenot. Là, le calcaire à spatangues n'apparaît déjà plus avec la même régularité ; souvent il est fortement enclavé par lambeaux entre le portlandien et les argiles ostréennes et bigarrées, mais quelquefois aussi il constitue des massifs homogènes : celui qui a pour centre Magny-Fouchard est, sans conteste, le plus important.

Le système de ce relief, d'une altitude moindre, est plus complexe que le précédent : l'enchevêtrement de multiples ruisseaux, tous tributaires de la Barse, en est la preuve (Rû du Croc, des deux Fossés, Rû de Cuhenard, du Puits, de Longpré, de Beurey).

C'est assurément dans la partie sud-ouest que l'absence signalée d'un talus est le plus remarquable : aussi ne pouvons-nous donner qu'une idée très inexacte de la limite de cette zone en indiquant les positions suivantes : Villiers-sous-Praslin, Lantages, Praslin, les Maisons, Cussangy, Turgy, Vallières, Prusy, Bernon, Lignièrès (1).

Les sensibles modifications qui caractérisent le relief pro-

(1) Il nous a paru inutile de citer ici certaines cotes signalées dans Chantriot, *op. cit.*, p. 24 ; par exemple la butte de Villiers-sous-Praslin (246 m.), la colline des Maisons (275 m.) qui domine le ravin de la Marve (source de l'Hozain). L'auteur déclare, en effet — ce qui nous dispensera de commentaires — que ce sont des éminences sans lien visible les unes avec les autres. Ajoutons cependant qu'elles empiètent fortement sur la formation jurassique.

viennent de la rareté du calcaire à spatangues qui n'apparaît plus que suivant un ruban très étroit presque entièrement recouvert par les argiles ostréennes et bigarrées, sur lesquelles viennent quelquefois déborder les sables superficiels des plateaux néocomiens.

La présence de sols moins résistants donne aux pentes une inclinaison plus douce avec une tendance à l'uniformité dont on se rend compte en relevant les cotes successives : 210 mètres, 186 mètres, 206 mètres (vallée de la Marve), 213 mètres, 184 mètres.

Sous l'influence des caractères de compacité du sol et de son aptitude à conserver l'eau, le système hydrographique est, dans cette partie, particulièrement complexe, et nous devons renoncer à citer ici tous les petits ruisseaux, d'ailleurs insignifiants pour la plupart, qui serpentent à travers les terres argileuses. Bornons-nous à indiquer les principaux : la Marve, le Rû du Croc, du Gué, le Landrin et le Rû des Vignes, le Rû de Chameuse, les Rûs de la Mandrille et de Lignières.

*
* *

Les terrains de l'auréole infracrétacée, malgré les limites étroites de leur passage dans notre département, offrent une si grande diversité et par là même une si faible importance que nous ne pouvons songer à les examiner d'une manière approfondie.

En effet, depuis la formation jurassique jusqu'à la falaise crayeuse, nous passons successivement de la zone d'affleurement du néocomien inférieur avec les sables ferrugineux et le calcaire à spatangues, au néocomien inférieur avec les argiles tégulines (1) ou tuf bleu, et au sable

(1) Expression empruntée à la terminologie de Leymerie : on les

vert. Les marnes de Brienne, quelquefois recouvertes d'alluvions anciennes, ou modernes, comme à Dienville, constituent une formation isolée de cette région.

Ajoutons que ces différentes assises ne se présentent pas avec régularité, mais au contraire se pénètrent profondément, les unes formant parfois même des îlots à l'intérieur des autres, ce qui rendrait toute tentative de détermination de chacune d'elles particulièrement laborieuse.

Le calcaire à spatangues (1), qui constitue presque exclusivement le néocomien inférieur, apparaît très irrégulièrement. La plupart du temps, sa coloration est jaune, rarement blanche. De nature très résistante, à texture grossière, quelquefois lamellaire ou glanduleuse, il repose en principe directement sur le jurassique, mais très souvent il en est séparé par les sables argileux et ferrugineux. Ces sables ferrugineux représentent, dans notre département, l'assise la plus ancienne et aussi la plus rare du néocomien inférieur.

De couleur uniformément grise, les argiles ostréennes sont caractérisées par la présence, à des altitudes diverses, de puissantes dalles calcaires qui les font quelquefois rapprocher du calcaire à spatangues.

Bien différents sont les sables et argiles bigarrés. Les premiers impalpables et blancs ou jaunes sont quelquefois convertis en sables ferrugineux, mais le plus souvent en grès tendres destinés à la construction ; les argiles de couleurs variées sont en principe entièrement mélangées aux sables ; mais, lorsqu'elles se présentent avec une certaine

appelle ainsi parce qu'elles servent surtout à la fabrication des tuiles.

(1) Sa dénomination lui vient de la grande quantité de *spatangus retusus* qu'il renferme.

homogénéité, elles sont aptes à la fabrication de produits céramiques très variés.

Entre les assises les plus récentes du néocomien et les marnes foncées du cénomanien, les argiles tégulines présentent un lien si intime avec des grès de couleur verdâtre, qu'on ne saurait les discerner géologiquement de ceux-ci.

*
* *

Telles sont les principales formations de l'étage infracrétacé. Dans leur généralité, les terres auxquelles elles ont donné naissance sont compactes, argileuses et imperméables. Il n'y a là rien de surprenant : nous avons vu, en effet, que les assises jurassiques n'influent que dans une très faible mesure sur la physionomie du relief dans la partie orientale de la bordure que nous avons déterminée, et qu'ailleurs, dans l'ensemble de l'étage, le soubassement port landien n'a laissé aucune trace de son existence.

Ainsi, la plasticité de ces sols et l'intensité des érosions ont permis la formation des vastes plaines de Troyes et de Brienne, qui, grâce au développement des facultés du sol et à l'orientation de la culture vers les pâturages, sont devenues les parties les plus riches de l'auréole infracrétacée.

Quant aux sables des plateaux, ils ne sont aptes qu'à recevoir les plantations de bois ; aussi leur développement est-il particulièrement considérable à l'ouest (forêts d'Aumont, de Rumilly, de Chaource).

La compacité diminue avec la proximité du calcaire à spatangues et la présence de nombreux éléments grossiers donne alors aux terres une richesse calcimétrique bien plus grande ; mais le sol n'est toujours que d'une fertilité médiocre et ce n'est vraiment que là où apparaissent les sables, c'est-à-dire dans les terres argilo-sableuses qui prennent

une coloration rougeâtre, que la valeur culturale devient satisfaisante.

*
* *

La bande des terrains infracrétacés, dont nous venons de parler et qui s'étend sur une largeur moyenne d'environ vingt kilomètres, a reçu de Belgrand, dans la « Nomenclature géographique », l'appellation de « Champagne humide ». Cette expression a fait fortune et a fini par passer dans la terminologie géographique.

En dépit des critiques sévères de M. Gallois (1), elle nous paraît exacte, car elle n'est évidemment pas suggérée par l'abondance des précipitations atmosphériques dans cette région si étroitement déterminée. Les statistiques ne donnent à leur égard, en effet, que des chiffres moyens (700 à 800 m/m.). La « Champagne humide » doit surtout son nom « aux innombrables ruisseaux et filets d'eau qui suintent dans les moindres replis de son sol, aux plaques d'eau permanentes ou temporaires qui se forment dans les dépressions, aux sources, très nombreuses, mais en général de faible débit, qui se font jour, non seulement dans les thalwegs, mais partout, sur le flanc des coteaux comme dans les bas-fonds (2) », et en dernière analyse, à la nature imperméable

(1) Gallois, *Régions naturelles et noms de pays*, p. 232.

« C'est presque un contre-sens que d'appliquer l'épithète humide au nom de Champagne qui, dans la terminologie géographique, indique toujours l'idée de pays sec. »

(2) Chantriot, *op. cit.*, p. 46 (en note). La série très caractéristique des étangs de la Champagne humide n'est interrompue que par les grandes vallées où des amas de graviers calcaires surmontent les assises argileuses. Un grand nombre de ces étangs ont été desséchés ; la plupart des autres sont temporaires, c'est-à-dire alternativement laissés en eau et livrés à la culture.

des couches de terrains, réfractaires en principe aux phénomènes d'infiltration, et s'opposant par là même aux formations crétacées du nord.

Nous pouvons donc conclure avec M. Chantriot et en dépit des critiques signalées, que la partie de l'infracrétacé exactement comprise entre l'Yonne et la Blaise mérite avec la plus rigoureuse justesse la dénomination vraiment géographique de « Champagne humide » (1).

Ces caractères particuliers influent sur l'orientation de l'économie rurale dans cette région. La monoculture tend à s'y affirmer, car l'humidité du sol est très favorable au développement des prairies artificielles et naturelles. Cependant, la culture des céréales n'est pas absolument exclue et elle occupe encore de grands espaces, là où la masse argileuse a perdu une grande partie de sa compacité par l'abondance de sables et de graviers. Au sommet des plateaux, nous avons également signalé la présence de bois et de forêts importantes.

Cependant, si grâce aux conditions naturelles du milieu, la constitution de prairies s'impose, il importe de signaler que des mesures d'assainissement s'imposent dans les meilleurs endroits qui ne fournissent actuellement qu'un fourrage médiocre. Par ailleurs, là où les inondations sont très fréquentes, empêchant ainsi les troupeaux de paître pendant plusieurs mois de l'année, l'irrigation devra être rendue plus régulière par des travaux de canalisation. Enfin, dans le choix de l'élevage, pour obtenir un rapport avantageux, on devra se conformer aux principes rationnels de la sélection des espèces et préférer ainsi le gros au petit bétail. C'est ainsi que Belgrand a remarqué que le mouton

(1) Chantriot, *op. cit.*, p. 42.

recherche de préférence « les plateaux bien drainés de la zone oolithique et du terrain de craie », alors qu'au contraire, dans la région infracrétacée, il contracte avec facilité la cachexie aqueuse, et qu'à la suite des pluies persistantes la vaine pâture lui est fatale (1).

Quant à la vigne, elle s'adapte si mal dans ces sols froids et humides, que même à l'époque de la prospérité viticole du département, elle n'existait ici qu'à l'état parcellaire. L'invasion phylloxérique a déterminé son abandon définitif.

(1) Belgrand, *La Seine*, p. 526, 528.

CHAPITRE V

LE JURASSIQUE.

Aspect général. — Orographie. — Opposition entre cette zone et les précédentes. — Hydrographie. — Les différentes formations jurassiques représentées. — Etage supérieur : calcaires portlandiens. — Calcaires et marnes kimméridgiens. — Les terres arables. — Considérations agricoles. — Etage moyen : calcaire à astrate. — Calcaire corallien. — Les terres arables. — Considérations agricoles. — Les vignobles de la région jurassique. — Conclusion.

L'étage jurassique de la formation parisienne semble constituer en deçà de l'auréole infracrétacée comme une seconde ceinture bordant les masses tertiaires et crétacées. Mais, si dans sa disposition générale, il affecte une orientation analogue due à des événements tectoniques que nous connaissons ; si, géologiquement, on peut encore prétendre à certains rapports entre l'ensemble de la nappe crétacée et cette formation ancienne, il n'en est pas moins vrai que le faciès de cette zone, dans l'un quelconque de ses aspects, n'est pas susceptible de nous faire évoquer l'immense plateau crayeux ou les plaines compactes de la Champagne humide.

En limitant nos observations au département de l'Aube(1),

(1) Il est facile de déterminer, d'après nos explications antérieures, la place occupée par l'étage jurassique dans le département

les affleurements jurassiques qui s'expriment dans sa partie sud présentent un système orographique très tourmenté.

Dans l'ensemble, une série de plateaux rocailleux brusquement interrompus par de profondes et symétriques vallées aux pentes abruptes, mais rattachés les uns aux autres, constitue des massifs homogènes, aux altitudes diverses, la plupart du temps limités par de limpides cours d'eau, profondément encaissés et cherchant tumultueusement un chemin sinueux à travers les roches résistantes.

Pour saisir pleinement l'opposition qui existe entre cette région et le pays à craie, il suffit de suivre dans leur cours à travers le département l'Aube et la Seine : après les défilés où l'écume bat sans cesse la roche, ce sont les incertains et capricieux méandres de la plaine. Dès, en effet, que ces cours d'eau ont percé la fameuse crête de grès vert aux positions symétriques de Bar-sur-Seine et Bar-sur-Aube, les vallées s'élargissent, en même temps leur altitude s'affaiblit sensiblement et le fleuve qui n'est plus emprisonné entre deux murailles coule lentement.

Nous ne sommes plus ici, comme l'a judicieusement fait remarquer M. Blampignon, au sein des plaines catalauniques, ni dans la zone crayeuse, mais au milieu d'une succession d'ondulations variées, « d'un amoncellement de collines jurassiques (1) d'où jaillissent de clairs ruisseaux qui coulent sur les cailloux non pas friables et laiteux comme la craie, mais plutôt luisants à la façon des pierres autour desquelles écume le flot rapide des torrents. Le long

de l'Aube. Il est limité par le talus imparfait qui borde au sud l'aurore infracrétacée et par les limites artificielles sud et sud-est du département.

(1) Blampignon, *op. cit.*

des cours d'eau s'élèvent de riantes habitations environnées de jardins et de vergers. Dans les parties moyennes on voit s'étaler les prés, les chénevières et les champs. Sur les flancs des coteaux les vignes montent en général aux trois quarts de la pente, le reste est occupé soit par des friches parsemées de genévriers et couvertes de plantes curieuses, soit par des bois de charme, de chêne et de hêtre ou quelquefois par un bouquet d'arbres verts ».

C'est dans cette zone que nous rencontrons les cotes les plus élevées : 366 mètres au bois du Mont, 356 mètres à la Tête au Loup, 350 mètres au nord est de Viviers, 349 mètres au sommet de la colline de Sainte-Germaine qui domine la ville de Bar sur-Aube.

C'est également dans cette partie du département que le système hydrographique est le plus harmonieusement développé.

La Seine ne compte pas moins de quatre affluents importants : la Sarce, la Laignes, l'Ource et l'Arce, mais l'Aube n'est sérieusement alimentée que par l'Aujon, le Landion entretenant quelques étangs sur son passage.

*
* *

Un aspect si différent dans l'ossature du relief jurassique, témoignant d'une formation plus ancienne, est l'indice certain de modifications profondes dans la constitution du sous-sol, et partant, dans la pellicule de terre végétale qui le recouvre.

Ce qu'il importe de mettre tout d'abord en évidence, c'est la nature presque exclusivement calcaire de tous les terrains de cet étage, puis la rareté de sables et grès, et enfin la présence d'argiles seulement à la base de l'assise la plus récente.

Leymerie, dans son savant traité, à l'exemple des géologues qui se sont spécialement occupés du Jura, divise en deux étages la formation dont s'agit.

L'étage supérieur comprend les *calcaires portlandiens* et les *calcaires et marnes kimméridgiennes* (1).

L'étage moyen est constitué par les *calcaires coralliens* (2).

Nous suivrons, dans ce qu'elle offre d'essentiel, cette classification que nous retrouverons d'ailleurs, en substance, dans la carte géologique au 80 m/m.

1° *Etage supérieur.*

Sous le rapport de leur importance, les deux assises formant l'étage supérieur, occupent ensemble environ les $\frac{3}{4}$ de la superficie totale de la zone jurassique (3).

Le calcaire portlandien ou calcaire du Barrois, d'aspect blanc grisâtre, compacte, à texture lithographique et à cassure conchoïde, contient des bancs marneux, des lits de lumachelle, des couches finement oolithiques perforées et cariées, qui contribuent à donner la teinte rougeâtre aux éléments fins.

A sa base, des lits minces, marneux, le séparent des couches calcaires et le font insensiblement passer à la formation inférieure. Il est particulièrement répandu sur les sommets des plateaux.

(1) Les épithètes francisées portlandiens et kimméridgiens proviennent de la ressemblance qui existe entre ces assises et celles que l'on rencontre en Angleterre : l'une, particulièrement développée dans l'île de Portland, a reçu le nom de Portlandstone, l'autre formant aux environs de Kimmeridge une masse argileuse puissante, a été désignée par la dénomination de Kimmeridge-Clay (Leymerie, *op. cit.*, p. 223).

(2) Même origine : Thurmann et Thirria ont désigné les premiers sous cette appellation le coralrag des Anglais.

(3) Voir dans la carte n° 2 les positions respectives du portlandien et du kimméridgien

CARTE N^o II

CARTE GÉOLOGIQUE DE LA RÉGION JURASSIQUE DU DÉPARTEMENT DE L'AUBE

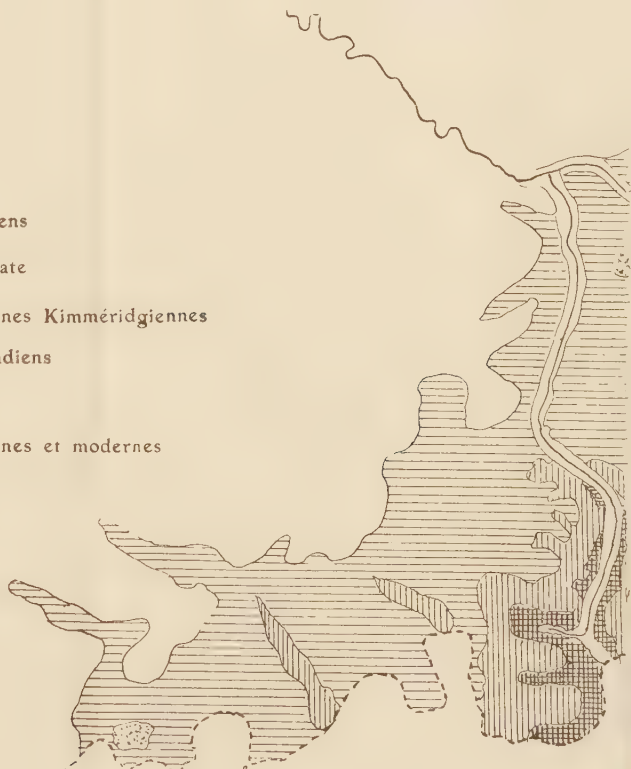
DRESSÉE D'APRÈS LA CARTE GÉOLOGIQUE DÉTAILLÉE DE LA FRANCE

AU $\frac{1}{80.000}$

ECHELLE 1 : 200.000^E

LEGENDE

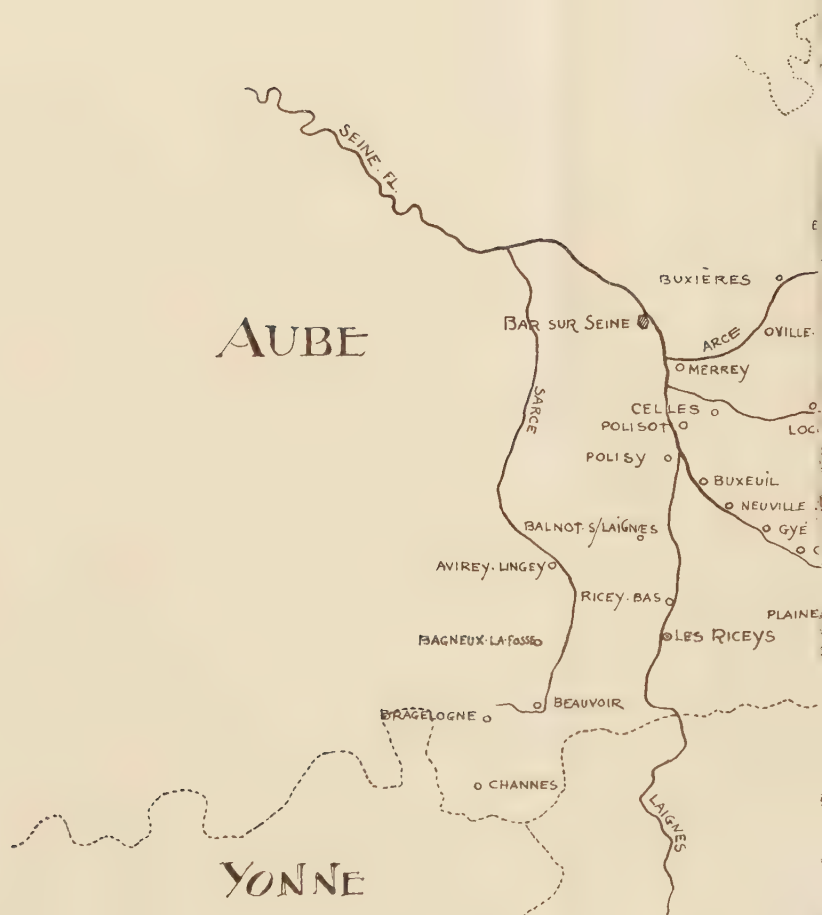
-  Calcaires coralliens
-  Calcaires à Astrate
-  Calcaires et Marnes Kimméridgiennes
-  Calcaires portlandiens
-  Argile
-  Alluvions anciennes et modernes





CARTE N° III

LES COMMUNES VITICOLES DE LA RÉGION JURASSIQUE





Les calcaires et marnes kimméridgiennes, de couleur gris jaunâtre, se rencontrent notamment sur le flanc des collines. Leur formation est due à des argiles bleuâtres plus ou moins calcaires, et surtout à des marnes blanches constituées en grande partie de sables très riches en carbonate de chaux (jusqu'à 70 0/0).

Malgré leurs caractères dissemblables, il faudrait bien se garder de séparer nettement ces deux assises. C'est qu'en effet, il résulte d'observations faites, que ces deux groupes se fondent pour ainsi dire l'un dans l'autre vers leur surface de contact suivant une épaisseur variable, mais qui, dans certains cas, est très considérable (1).

Les terres kimméridgiennes, ou « terres à crayots » (2) sont par excellence, et d'une manière générale, des terres à vigne dont la composition varie suivant leur éloignement ou leur rapprochement des argiles bleuâtres ou des marnes blanches.

Aussi, leur richesse calcimétrique est d'une telle variation que MM. Sagourin et Ponsart se sont vus dans l'obligation de citer les résultats obtenus à cet égard dans toutes les vignes d'expérience situées sur cet étage. Et voici le résultat de leurs recherches :

Rouvres (en Labévaux) 2,4 ; Landreville (la côte aux Biques), 2,4 0/0 dans le sol et 12 0/0 dans le sous-sol ; Landreville (La Canne), 9 0/0 ; Jaucourt (côte de Binvaux), 80 0 dans le sol et 12 0/0 dans le sous-sol ; Couvignon (en Bettignerie), 13 0 0 ; Avirey-Lingey (Les Ferrets), 14 0 0 dans le sous-sol et 31 0/0 dans le sol ; Colombé-la-Fosse-

(1) Leymerie, *op. cit.*, p. 241.

(2) Appellation usitée dans les arrondissements viticoles de Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine.

16 0/0 ; Landreville (vigne Dupont, à la Canne), 16,8 0/0 (sol) et 23,6 0/0 (sous-sol) ; Champignol (en Bricharme), 20 0/0 ; Ville-sur-Arce (Côte Franc), 20 0/0 ; Celles-sur-Ource (Cortillot), sol 21 0/0, sous-sol 27 0/0 ; Arrentières (Val au Four), 25 0/0 ; Celles-sur-Ource (Champ-Barbet), 28 0/0 ; Neuville-sur-Seine (La Lampe), 35 0/0 ; Merrey (Plat-d'Haut), 36 0/0 ; Champignol (la Voie-de-Chaney), 40 0/0 ; Chervey (Jolain), 49 0/0 ; Gyé-sur-Seine (Fontaine-du-Noyer), 54 0/0 ; Spoy (Val Jubert), 60 0/0.

Malgré ces proportions si diverses, et en dépit des modifications fréquentes dans l'aspect ou la composition de la terre, l'analyse chimique fournit partout des chiffres approximativement semblables. C'est pourquoi il nous suffira d'indiquer les résultats complets d'analyses effectuées dans quelques vignes de Bar-sur-Aube et des Riceys pour donner une idée générale de la fertilité des sols kimméridgiens (1) :

Nature de l'analyse.	Vigne d'expérience de Bar-sur-Aube.
Analyse mécanique 0/0.	
Cailloux	39
Gravier	12
Terre fine	49
Analyse physique de terre fine 0/0.	
Argile	28.40
Sable siliceux.	19.20
Calcaire.	44.40
Humus	1.56

(1) Pour autres analyses, Cf. Marcel Dupont, *Contribution à l'étude des sols de l'Aube*, in mémoires de la Société académique du département de l'Aube, 1893, t. 57.

Analyse chimique de terre brute 0/00.

Azote.	0.850
Acide phosphorique	1.020
Potasse	2.560
Magnésie	0.360

Analyse de terre blanche des Riceys (1).

Analyse mécanique 0/0.

Cailloux.	2
Gravier	13
Terre fine	85

Analyse physique de terre fine 0/0 :

Argile	26.10
Sable siliceux.	18.70
Calcaire.	50 40
Humus	1.50

Analyse chimique de terre brute 0/00 :

Azote.	1.120
Acide phosphorique	0.690
Potasse	4 300
Magnésie	0.570

Analyse de terre brute où se cultive le Pinot (les Riceys).

Dans 100 de sol brut il y a :

	Les Chanzeux	En Tronchois
Cailloux	29	27
Graviers	10	15
Terre fine.	61	58

(1) Les Riceys constituent un centre viticole important tant en raison de la superficie plantée que grâce à la réputation universelle de leurs produits.

Dans 100 de terre fine il y a :

Argile	53.2	43.2
Sable siliceux	32.1	31.2
Calcaire	8.6	19.6
Humus	2.2	1.8

Eléments de fertilité : dans 1.000 de terre fine il y a :

Azote	1.48	1.46
Acide phosphorique	0.43	0.76
Potasse	5.60	5.00
Magnésie	0.65	1.01

En raison de la richesse en potasse de ces sols, bien supérieure à la moyenne, et en dépit de la pauvreté en azote de la vigne d'expérience de Bar-sur-Aube, toutes ces terres sont très aptes à la culture de la vigne, particulièrement sur les coteaux bien exposés, où la terre rougeâtre du dessus vient parfois former des éboulis, ajoutant un nouvel élément de fertilité.

Par ailleurs, c'est grâce à la présence de puissantes marnes calcaires, qui développent les principes odorants des raisins, que les viticulteurs de la région ont pu, de tout temps, obtenir une production de vin blanc léger très bouqueté, ayant une tendance naturelle à la mousse et éminemment propre de ce fait, à la champagnisation.

On avait objecté aux premiers jours de la reconstitution que la richesse calcimétrique de ces terres constituait un obstacle aux plantations nouvelles ; mais, grâce à de nombreuses expériences, aux progrès réalisés dans le développement des facultés d'adaptation des bois importés, et surtout, en vertu de ce que les argiles de ces terrains tempèrent dans une large mesure l'action chlorosante du calcaire, on s'est rendu compte de la nécessité qu'il y avait

non seulement à persévérer dans la même orientation culturale, mais encore à en accentuer la tendance.

Ajoutons que la présence d'éléments grossiers dans une proportion notable exerce sur les vignobles de cet étage une influence favorable : ils aèrent le sol, assurent l'écoulement des eaux, absorbent la chaleur qu'ils retiennent pour la céder peu à peu pendant la nuit, et empêchent enfin, dans une certaine mesure, les mauvaises herbes de pousser (1).

Quant à la couleur généralement blanchâtre des terres kimméridgiennes, elle constitue un facteur propre aux plantations en cépages blancs.

L'assise portlandienne offre, à beaucoup près, un intérêt moins considérable au point de vue de notre étude.

Par sa situation générale d'abord, elle paraît peu susceptible d'accueillir favorablement la constitution de vignobles importants. La vigne, en effet, préfère, en principe, les coteaux aux plateaux.

D'autre part, malgré la présence dans ce sol, de couleur rouge, de nombreux éléments grossiers (cailloux d'un calcaire grisâtre), la terre végétale ne repose plus sur des marnes, mais le plus souvent sur un sous-sol sec qui la rend aride.

Des fissures, dues à cette sécheresse, et dans lesquelles se sont accumulées des particules marneuses non calcaires, contribuent à donner une richesse variable en carbonate de chaux, mais généralement faible. en raison de ce que le calcaire a été dissous et entraîné par les eaux de pluie à l'aide du gaz carbonique, soit sur le flanc argileux des coteaux kimméridgiens, soit jusque dans le fond des

(1) E. Chancrin, *Viticulture moderne*, p. 29.

vallées étroites qui séparent entre eux les plateaux rocailloux du portlandien (1).

Ainsi, dans les différentes vignes d'expérience on a trouvé les proportions suivantes :

Arrentières (les Rougeux), 8 0/0 ; Jessains (la Voie Creuse), 1 0/0 ; Eguilly (Plainoise), 1 0/0 ; Balnot-la-Grange (les Pointes, 2 0/0, Vaudron, 5 0/0) ; Chesley (Croix-Thiébaud), 8 0/0 ; Arrelles (la Chaise), 7 0/0 ; Eguilly (le Veau), 27 0/0 ; Arrelles (la Grande-Voie), 31 0/0 ; Bossancourt (les Plaisantes), 36 0/0.

Lorsque la proportion de calcaire est importante, la sécheresse empêche la bonne végétation du cépage (Exemple : Bossancourt).

Enfin, sur les rares coteaux portlandiens très proches du kimméridgien, où l'on rencontre en proportion convenable argile et calcaire, il y a lieu de croire qu'une fusion des deux formations s'est opérée au bénéfice du kimméridgien, et il suffit, dès lors, de se reporter à nos observations antérieures.

Les autres éléments entrant dans la composition chimique des sols portlandiens — abstraction faite de l'acide phosphorique — apparaissent en quantité moindre, notamment la potasse et surtout l'azote, car la nutrification est toujours très active sur les sommets secs et dénudés, exposés à l'air et au soleil.

Dans ces conditions, il n'est pas surprenant de voir pratiquer dans ces terres, et par de vastes fermes, la culture extensive des céréales, en raison surtout du bas prix de la propriété foncière ; et les grands espaces rocailloux, où croît une herbe maigre, favorisent pleinement l'élevage du mouton.

(1) Sagourin et Ponsart, *op. cit.*, p. 45.

2° Etage moyen.

L'étage jurassique moyen occupe, dans le sud-est du département de l'Aube, un quart environ de la zone entière. Il est constitué par le *calcaire à astrate* et le *calcaire corallien*.

D'après l'étude de la carte géologique au 80 m/m, il semblerait nécessaire de diviser le calcaire à astrate en deux groupes, l'un constituant la partie inférieure ou calcaire à astrate proprement dit, l'autre, la partie inférieure ou calcaire compact.

Nous avons négligé de reproduire dans la carte géologique de la région jurassique cette partie inférieure qui n'occupe que de très faibles espaces, d'ailleurs impropres à la culture de la vigne.

Ces réserves faites, on peut dire qu'en principe cette assise est constituée par un calcaire sub-compact grisâtre, à couches bien définies, mais d'épaisseur variable, généralement plus importantes à la base, où elles sont souvent séparées par de faibles lits marneux.

Leymerie a distingué trois groupes de couches dans le corallien de l'Aube.

1° D'abord, les calcaires compacts différents de ceux qui forment l'assise inférieure du calcaire à astrate.

2° Ensuite, et au-dessous, les calcaires léviques, de couleur gris clair, quelquefois compacts, mais se divisant le plus souvent en plaques de 1, 2, 3 et 4 centimètres, avec une épaisseur totale de douze à quinze mètres.

3° Enfin, les calcaires coquillés ou oolithiques, que l'on ne rencontre qu'à la limite du département à l'endroit où la Laignes entre dans la Côte-d'Or. D'aspect blanchâtre, ils n'apparaissent que sur un banc ayant environ 1 mètre d'é-

paisseur. Très fossilifères, on a tenté jadis de les exploiter comme marbres.

Nous ne distinguerons pas les terres auxquelles le calcaire à astrate a donné naissance de celles qui recouvrent le calcaire corallien, en raison des caractères communs qu'elles présentent.

Au reste, le calcaire corallien ne se rencontre, et très faiblement, qu'aux environs de Mussy-sur-Seine, des Riceys et de Ville-sous-Laferté.

Les terres de cet étage moyen, qui ont été examinées dans diverses vignes d'expérience, offrent une coloration rougeâtre très nette malgré les nombreux cailloux plats qu'elles renferment et dont la proportion atteint jusqu'à 40 0/0. La richesse calcimétrique varie suivant les lieux : ainsi, on a dosé 24 0/0 et 3 0/0 dans des terres voisines l'une de l'autre.

En général, tous ces sols sont perméables et secs, sauf là où les rares affleurements marneux permettent la conservation de l'humidité.

D'après ces caractères, bien qu'il semble que la reconstitution du vignoble ne se soit heurtée dans ces terres à aucun obstacle résultant de leur richesse en calcaire, il convient cependant d'ajouter qu'elle n'a été que faiblement encouragée en raison de leur pauvreté chimique.

C'est ainsi que l'azote, l'acide phosphorique et la potasse ne figurent qu'en petite proportion dans les analyses qui nous ont été communiquées, et que, notamment, la teneur en acide phosphorique demeure souvent inférieure à 0,5 0/0.

Néanmoins, les engrais phosphatés et azotés peuvent enrichir ces terres et leur apporter les éléments fertilisants qui leur font défaut.

Mussy-sur-Seine et Plaines possèdent sur les sols de

cet étage quelques vignobles donnant de bons produits.

*
* *

En dépit de cette variété dans les aptitudes culturales de la région jurassique, la vigne constitue encore, dans les terres avoisinant les vallées de la Seine et de l'Aube, le mode de production le plus répandu.

Le val de Seine est une contrée essentiellement viticole : les pampres revêtent les côteaux de ses deux rives et les pentes des vallons latéraux.

Ici, en principe, c'est la disposition des voies fluviales qui permet de déterminer la situation des vignobles :

Vallée de la Sarce : Bragelogne, Beauvoir, Bagneux-la-Fosse, Avirey-Lingey, et au sud, Channes.

Vallée de la Laignes : les Riceys, Ricey-Bas, Balnot-sur-Laignes.

Vallée de la Seine : Mussy-sur Seine, Plaines, Courteron, Gy-sur-Seine, Neuville, Buxueil, Polisy, Polisot, Bar-sur-Seine.

Vallée de l'Ource : Verpillières, Essoyes, Loches-sur-Ource, Landreville, Celles-sur-Ource.

Vallée de l'Arce : Vitry-le-Croisé, Eguilly, Bertignolles, Chervey, Buxières, Ville-sur-Arce, Merrey.

Entre l'Ource et l'Arce, une série de profondes échantures a permis la plantation de vignobles à Cunfin, Fontette, Saint-Usage, Noé-les-Mallets, Chacenay, Viviers.

Les vallées de l'Aube et de son affluent, le Landion — en négligeant la Bresse qui n'est qu'un ruisseau sans importance — offrent un aspect souvent identique, et groupent sur leur parcours les vignobles suivants :

Vallée de l'Aube (sur une dizaine de kilomètres seulement):

Fontaine, Bar-sur-Aube, Proverville, Ailleville, Montier-en-l'Isle, Jaucourt, Arsonval, Dolancourt.

Vallée du Landion : Bligny, Meurville, Couvignon, Spoy, Fravaux, Argançon.

Mais, en dehors de ces deux vallées, et vivant dans leur dépendance, tout un système irrégulier et complexe de vallonnements présente des pentes qui sont recouvertes de ceps. Ce sont :

Entre l'Aube et le Landion : Champignol, Arconville, Urville, Bergères, Baroville.

A droite de l'Aube : Arrentières, Engente, Saulcy, Colombé la-Fosse, Colombé-le-Sec, Rouvres, Lignol, Voigny.

Bien que la vallée du Landion semble établir une relation entre les deux groupes de vignobles précités, ceux-ci sont cependant nettement séparés par le massif de Champignol.

Au milieu de certains groupes de communes viticoles, et suivant leur concentration et les facilités de communication, il s'est formé des centres de trafic. Les plus importants sont : les Riceys, Polisot, Bar-sur-Aube.

*
* *

Grâce aux développements qui précèdent, nous pouvons procéder maintenant à une détermination exacte et non arbitraire de la région proprement viticole du département de l'Aube.

Actuellement, cette région est presque exclusivement limitée aux calcaires et marnes kimméridgiennes de la formation jurassique, c'est-à-dire à une partie des arrondissements de Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine.

Pour s'en convaincre, il suffit de consulter, d'une part, les deux cartes comparatives que nous avons dressées, ayant

trait, l'une aux formations géologiques de la zone jurassique, l'autre à la situation des communes viticoles de cette région (1) ; d'autre part, les statistiques officielles de l'année 1912 (2) relatives à la superficie totale des plantations de vignes.

Ces statistiques accusent les chiffres suivants :

Arrondissement d'Arcis-sur-Aube :	132 Hectares.
— de Nogent-sur-Seine :	93 »
— de Troyes :	392 »
— de Bar-sur-Aube :	2.092 »
— de Bar-sur-Seine :	3.945 »

Ajoutons que les faibles superficies des trois premiers arrondissements nommés donnent aujourd'hui des produits généralement destinés à la consommation locale.

(1) Sur la situation des communes viticoles, voir la carte n° 3.

(2) Ce sont les plus récentes, elles datent du 15 octobre 1912.

SECTION II

LE CLIMAT

CHAPITRE PREMIER

LES FAITS MÉTÉOROLOGIQUES.

Généralités. — Les éléments constitutifs du climat. — Leur influence sur la vigne. — Observations faites au cours des dix dernières années dans le département de l'Aube. — Leurs résultats.

S'il est communément admis que le climat exerce sur la viticulture une influence considérable, il faut reconnaître que cette influence est difficile à déterminer en raison des divers éléments naturels que le climat groupe sous son nom et qui entrent dans sa composition.

Sans doute, à l'origine, la notion en était fort simple, conforme à son étymologie. Climat signifiait région, en raison de ce que les anciens astronomes désignaient ainsi l'espace compris entre deux cercles parallèles à l'équateur terrestre. Mais, depuis longtemps, cette division trop vague de la terre en climats de largeur inégale, a été remplacée par l'emploi des latitudes, et le mot climat comporte, dès

lors, une idée d'uniformité ou du moins de similitude de condition : dans son acception la plus naturelle, il désigne une étendue plus ou moins vaste du globe qui offre sur tous ses points les mêmes conditions d'existence (1).

Celles-ci n'ont pu être définitivement établies qu'à la fin du xix^e siècle et à la suite de minutieuses et savantes recherches, qui, groupées, ont permis la constitution d'une véritable science du climat, réussissant à établir des relations de cause à effet entre des phénomènes climatiques déjà constatés et connus, et d'autres phénomènes qui leur paraissaient étrangers.

Mais, en élargissant son champ d'investigations, la climatologie est devenue une science complexe au premier chef, puisqu'elle tient compte, désormais, de l'influence exercée par des facteurs nombreux et disparates.

C'est par leur rapide énumération que nous voudrions commencer cette étude, en ne retenant toutefois que ceux qui peuvent influencer, à un titre quelconque, sur la viticulture dans le département de l'Aube.

*
* *

Quelle que soit la définition que nous donnions du climat, et abstraction faite des trois grands groupes d'éléments qui entrent dans sa composition, — température, pression et vents, humidité atmosphérique — il existe, chez lui, d'autres facteurs, dont l'influence se fait sentir sur chacun de ces phénomènes.

Ces facteurs sont les uns cosmiques et dépendent uniquement de la forme et de la situation de la terre dans le système solaire, les autres géographiques et résultent des

(1) De Martonne, *Géographie physique*, fasc. 1,

contrastes qui s'observent à la surface du globe au point de vue de la répartition des éléments physiques et biologiques : terres et mers, montagnes et plaines, forêts et déserts (1).

Sans essayer de résoudre ici toutes les questions d'ordre scientifique que pourrait provoquer l'examen de ces diverses données, et en nous en référant exclusivement à nos explications précédentes sur la topographie et la végétation de l'Aube, nous allons essayer d'établir entre elles et la viticulture la série de rapports qui, comme nous venons de le voir, doivent être groupés sous l'expression générique climat.



Le fruit de la vigne exige avant tout pour mûrir une certaine quantité de chaleur, variable suivant le cépage employé, mais qui, cependant, ne doit pas être inférieure à un minimum déterminé.

Cette condition indispensable à la maturité du raisin dépend, en principe, de la latitude et de l'altitude.

Les théoriciens de la viticulture ont tracé sur la carte, en ce qui concerne la latitude, une ligne représentant la limite culturale de la vigne et allant de Saint-Nazaire à Mézières en passant par Laval, Alençon, Evreux, Beauvais, Laon.

L'altitude a été empiriquement déterminée à l'aide d'une constatation scientifique. Etant donné que la température moyenne d'un lieu s'abaisse de 1 degré pour 100 m. d'élévation, on en a déduit que dans une région tempérée comme la nôtre il fallait éviter de planter la vigne au-dessus de 200 mètres.

(1) De Martonne, *op. cit.*, fasc. 4.

Mais, nous ne saurions nous en tenir à ces indications générales. D'une part, en effet, les frontières de la zone de végétation de la vigne ne sont pas marquées dans un pays par les sinuosités des isothermes ; d'autre part, si l'influence de la température est naturellement prépondérante, elle n'est pas exclusive (1).

Il convient donc d'apporter quelque précision en cette matière ; mais comment allons-nous procéder ?

Recherchons-nous, à l'aide de documents statistiques, les états moyens de la température et des pluies, qui sont, en somme, les deux facteurs principaux ?

Ces moyennes nous fourniraient un élément d'appréciation peu probant.

On a pu se rendre compte, en effet, des différences qui existaient entre deux récoltes dont l'une aurait mûri très lentement pendant un été à température plutôt basse, alors que l'autre, favorisée par une série de journées à température plutôt élevée, aurait donné des résultats très satisfaisants.

Cependant, la température moyenne de chacune de ces deux années pourrait être identique, alors que son époque et son mode de distribution différeraient ; ce qui, pour un organisme aussi délicat que celui de la vigne, est d'une importance capitale.

Il en est de même pour la pluie : ses effets varient avec son abondance, sa fréquence et la saison.

Au moment de la maturité, les pluies fréquentes sont à redouter, car les raisins absorbent beaucoup d'eau, éclatent plus facilement et pourrissent.

(1) Il importe de tenir compte des vents, de l'humidité, et surtout des pluies.

En conséquence, pour que les chiffres soient ici de quelque secours, il serait nécessaire de ne pas s'en tenir à des moyennes, mais, au contraire, de retracer pour ainsi dire au jour le jour, et durant une certaine époque, l'œuvre de la nature.

Un tel travail n'est pas impossible en raison des observations quotidiennes faites dans les stations météorologiques du département, mais il est impropre dans une étude comme celle-ci, où nous nous proposons simplement de saisir les rapports qui s'établissent entre la production d'un milieu déterminé et les phénomènes climatiques.

Aussi, nous nous bornerons pour chaque année et pendant une période de dix années (1), à indiquer rapidement les conditions dans lesquelles se sont effectuées la végétation du cep et la maturité du raisin, nous réservant de signaler dans l'appendice II les moyennes enregistrées au cours de la même période.

Notre tâche sera singulièrement facilitée grâce à la publication annuelle de la Commission météorologique du département de l'Aube qui, sous le titre « Observations sur la vigne », contient des résultats exacts et complets basés sur des observations scientifiques.

1903

Les bourgeons se sont développés très tardivement par suite des gelées du mois d'avril. Ces gelées n'ont causé dans nos vignobles que des dégâts insignifiants.

Il n'en a pas été de même dans le centre et le midi de la

(1) Ce chiffre est sans doute arbitraire, mais il nous a paru suffisant pour saisir des traits généraux nous permettant de tirer une conclusion.

France, où le froid s'est également fait sentir et où la vigne était beaucoup plus avancée : une forte partie de la récolte a été ainsi détruite.

Le mois de mai a été froid, mais la persistance des vents de l'ouest a empêché la venue des gelées, toujours si désastreuses pour le vigneron.

La feuillaison et la floraison ont présenté un retard sensible sur la moyenne ; néanmoins, la floraison a été favorisée par du beau temps.

Au commencement de juillet, la vigne se présentait sous des apparences favorables, malgré le retard signalé dans la végétation. La fin du mois de juillet et le mois d'août ont été très pluvieux et plutôt froids : la moyenne du mois d'août fut inférieure de 5° à la normale.

Le mois de septembre ne fut pas meilleur et il y eut des températures très basses, voisines de zéro. Il y avait ainsi un excédent d'eau et une diminution de chaleur, condition très désavantageuse pour la maturité du raisin.

Quant aux nuits, elles sont restées froides pendant tout l'été, comme en 1902.

Avec un tel ensemble de circonstances défavorables, il ne s'est produit qu'une quantité très faible de sucre dans les raisins, et la récolte de 1903, très abondante comme quantité, fut d'une qualité inférieure. Le vin n'était pas désagréable au goût, mais il ne renfermait pas assez d'alcool.

Les maladies cryptogamiques ont trouvé dans un été humide tous les éléments nécessaires à leur développement. Partout où des sulfatages suffisants n'ont pas été donnés, le mildew s'est développé abondamment et la vigne a perdu ses feuilles dès le mois de septembre.

Un seul sulfatage ne peut suffire, surtout dans les années aussi pluvieuses.

L'oïdium s'est également beaucoup propagé et il est bien difficile de le combattre dans les étés où il pleut presque tous les jours.

1904

L'année 1904 a été très favorable au développement de la vigne, à la formation du raisin et à sa maturation.

Il n'y a pas eu de gelées printanières, la floraison s'est rapidement effectuée par un beau temps en avance de plus de 15 jours sur l'année précédente ; aussi, la récolte a-t-elle été très abondante partout, et surtout dans les vignes basses qui gèlent si souvent.

Pendant tout l'été, la végétation de la vigne a été superbe ; l'absence de rosée pendant la plupart des nuits de juin et de juillet a empêché le développement du mildew. Un seul sulfatage a suffi dans la plupart des vignes.

Le mildew a été signalé par plusieurs correspondants au commencement de juillet, mais il n'a causé que des dommages insignifiants.

Dans les vignes reconstituées, les raisins ont mûri de bonne heure, près d'une semaine avant ceux des anciennes vignes et ont donné un vin excellent, très doux et très agréable au goût.

La vendange a été gênée par quelques journées pluvieuses qui avaient inspiré des craintes pour la qualité du vin. Heureusement, le temps s'est remis au beau et le vin de 1904 fut d'une qualité comparable à celui de 1900. La récolte a donc été excellente tant pour la quantité que pour la qualité.

1905

Les bourgeons se sont montrés d'assez bonne heure, surtout dans les vignes des arrondissements de Troyes et

d'Arcis ; aussi les gelées des 18 et 19 avril en ont elles détruit plus de la moitié.

Dans la région jurassique qui se réchauffe moins vite en raison de l'altitude plus élevée, ces gelées n'ont pas causé de dégâts appréciables.

La gelée du 24 mai a encore détruit un certain nombre de tiges dans les vignes basses. Néanmoins, jusqu'au 15 juin, les espérances de la future récolte furent satisfaisantes. Avec la période orageuse, avec l'humidité persistante et les rosées abondantes, tout changea rapidement. Le mildew se développa inopinément et beaucoup de vigneronns qui n'avaient pas sulfaté en temps utile et surtout qui n'avaient pas recommencé le sulfatage à des époques régulières, virent, dès les mois d'août et septembre, les ceps se dépouiller de leurs feuilles et les raisins cesser de grossir et de mûrir.

En visitant les pays vignobles vers le 15 septembre, on aurait pu se croire vers le milieu de l'automne tellement l'apparence des vignes était lamentable.

Les correspondants signalent aussi beaucoup de dégâts causés par l'oïdium.

Le mois de septembre a été humide et froid et le raisin a mûri dans de mauvaises conditions.

En résumé, la qualité du vin laisse à désirer, le degré alcoolique est faible et les vigneronns, qui n'ont eu qu'une récolte médiocre, ne peuvent la vendre à un prix rémunérateur.

1906

Les bourgeons formés assez tardivement n'ont pas eu à souffrir des gelées printanières. Il y a eu ainsi beaucoup de raisins. La floraison, favorisée par un temps sec et chaud, s'est effectuée rapidement et dans de bonnes conditions.

En raison de la sécheresse excessive, il y a eu peu de maladies cryptogamiques et l'on peut constater que l'oïdium ne paraît pas se propager dans le département ; mais, au mois d'août, cette même sécheresse a arrêté le développement des raisins. Un grand nombre ont été desséchés, grillés par une chaleur torride. Puis, en septembre, il y a eu des nuits froides et les vignerons commençaient à craindre que la récolte ne fût que médiocre, malgré un été plutôt favorable. Heureusement, la température s'est améliorée à la fin de septembre et au commencement d'octobre et la maturité a pu s'achever dans de bonnes conditions.

Le vin de 1906 est de bonne qualité moyenne, mais la production n'est pas très élevée dans l'Aube en raison du grand nombre de vignes phylloxérées non encore replantées.

Malgré les quelques étés très chauds de la dernière période décennale, la maturité du raisin a été plus tardive que dans la période 1861-1870 où la vendange s'est effectuée aux dates suivantes :

1862, 23 septembre.

1865, 7 septembre.

1868, 9 septembre.

1870, 11 septembre.

1907

Le retard qui s'est manifesté dans la végétation des céréales a été signalé aussi dans celle de la vigne.

Le bourgeonnement et la feuillaison, contrariés par des alternatives de pluie et de froid, se sont présentés de quelques jours en retard. Il n'y a pas eu de gelées printanières, ce qui a contribué à donner une bonne récolte dans les vignes où les jeunes pousses sont si souvent détruites par la gelée à la fin de mai.

La floraison s'est effectuée avec un retard très marqué. La chaleur, du 11 au 23 juillet, a favorisé le développement des raisins, mais le mois d'août trop sec, avec des nuits trop froides, faisait craindre une maturité incomplète. Le mois de septembre, tout particulièrement favorable, a remis les choses en état. Si l'on ajoute que les vignes bien soignées n'ont pas eu à souffrir des maladies cryptogamiques, on en conclura que la vendange présentait un bel aspect.

Comme la maturité s'accroissait tous les jours dans la première décade d'octobre, les vignerons attendaient pour faire la cueillette du raisin, espérant que le vin ne ferait que gagner en qualité ; mais les pluies arrivèrent et on put craindre que le fruit ne fût défloré, « lavé », comme disent les vignerons, ce qui empêche une bonne fermentation. Heureusement la pluie s'arrêta et la vendange se fit dans d'assez bonnes conditions.

En somme, le vin est de bonne qualité et en quantité suffisante dans les vignes reconstituées.

1908

Le débourrage a été tardif, mais la floraison s'est faite à l'époque habituelle. Malgré une température froide et humide en avril et en mai, il n'y a pas eu de gelées printanières, et au mois de juin toutes les vignes bien garnies de raisins promettaient une récolte très abondante.

La floraison s'est faite à l'époque habituelle, dans des conditions assez favorables. Malheureusement, dans beaucoup de localités, le mildew s'est développé à la fin de juin et au commencement de juillet, avec une rapidité extraordinaire. Les sulfatages n'ont pas toujours suffi à enrayer la marche de ce cryptogame.

Dans une partie assez étendue de notre département, le

mildew a attaqué les grappes, et, en quelques jours, une forte partie de la récolte a été détruite.

Ce développement rapide et inattendu du mildew de la grappe a causé une réelle déception dans les communes viticoles. Les circonstances qui en amenèrent la propagation sont assez mal définies ; ainsi à Gyé-sur-Seine, les vignes de la rive droite de la Seine n'avaient presque pas de récolte, tandis que celles de la rive gauche avaient conservé tout leur raisin.

La fin de la saison a été, pour la vigne, meilleure que le commencement ; la température est devenue plus sèche et plus chaude, et, partout où les grappes n'avaient pas été détruites par le mildew, elles se sont bien développées.

La maturité s'est faite dans de bonnes conditions, et la vendange, bien que tardive, a été effectuée par le beau temps.

Le vin de l'année 1908 est de bonne qualité, mais dans beaucoup de localités, les vignerons n'en ont presque pas à vendre.

1909

L'année 1909 n'a pas été favorable à la vigne. Le débourrage s'est fait tardivement ; les gelées des 1, 2 et 3 mai ont atteint la plupart des bourgeons, la gelée du 15 a complété la destruction. Quelques contre-bourgeons se sont développés, mais le manque de chaleur et l'excès d'humidité ont empêché une bonne maturité. Aussi, le rendement a-t-il été de petite quantité et de mauvaise qualité.

Il y a eu peu de maladies cryptogamiques malgré l'excédent d'humidité, parce que cette humidité n'était pas accompagnée de chaleur.

1910

De toutes les récoltes, c'est celle de la vigne et celle de la

pomme de terre qui ont souffert le plus des perturbations atmosphériques.

Alors que l'absence des gelées printanières avait fait naître la perspective d'une belle récolte, la mauvaise floraison, l'éclosion subite des maladies cryptogamiques, notamment celle du mildew de la grappe, due aux orages successifs, ont anéanti leurs espérances. Malgré les traitements cupriques répétés, la récolte fut détruite en quelques jours, et, vers la fin du mois de juillet, le vignoble avait un aspect lamentable. Quelques vignerons, pour conserver les feuilles nécessaires à la maturité du bois, ont continué le sulfatage malgré la disparition des raisins ; les autres, découragés par ces successions de revers, ont reculé devant les sacrifices. Il est à craindre que le bois ne s'étant pas aoûté dans de bonnes conditions, la récolte prochaine ne laisse à désirer.

1911

L'été sec et chaud n'a été favorable qu'à la vigne ; cependant, une petite pluie fine à la fin d'août eût accentué la véraison et donné une récolte plus abondante. Le débourage s'est fait par un temps convenable. Dans les vignes où le bois avait mal mûri, les raisins étaient rares. La floraison s'est bien faite, et sans coulure. Le mois de juin, chaud et orageux, a amené l'éclosion de maladies cryptogamiques ; grâce à un traitement cuprique énergique et aux chaleurs sèches des mois de juillet et d'août, elles ont disparu, et la végétation s'est alors accomplie dans d'excellentes conditions, avec une avance énorme. La vendange a pu se faire vers le 10 septembre. Les raisins, très noirs, ont donné un moût très sucré, correspondant à une richesse alcoolique de 10° en moyenne. Mais la quantité a été faible. Le bois a bien mûri.

1912

Le bois bien aoûté promettait une abondante récolte ; mais, la gelée du 4 février a détruit un grand nombre de bourgeons dans la bourre. Les froids du commencement d'avril ont causé peu de dégâts. La floraison s'est faite dans de bonnes conditions ; la végétation n'a pas été entravée par les maladies cryptogamiques. A la fin de juillet le raisin était presque à sa grosseur normale, et tout faisait prévoir une récolte assez abondante et précoce. Malheureusement, le mois d'août a été froid et pluvieux et la véraison retardée, accompagnée de pourriture dans quelques endroits. Les gelées exceptionnelles du commencement d'octobre ont hâté la chute des feuilles et fait un grand tort aux raisins incomplètement mûrs. On dut hâter la vendange dont la qualité laissait fort à désirer. Le moût peu riche en sucre a donné un vin dont la force alcoolique est très variable.

CHAPITRE II

L'ACTION DE L'HOMME SUR LE CLIMAT.

Les accidents atmosphériques les plus redoutables. — Gelées et grêle. — Les différentes manières dont on les a combattus. — Les résultats.

Nous voudrions maintenant souligner cette idée que par les moyens toujours plus puissants fournis à l'homme par la science, celui-ci « peut se rendre maître des climats, les asservir à sa volonté dans une certaine mesure, ou tout au moins remédier dans une large part à ce que leur action pourrait avoir de nuisible ».

Aussi, en raison même de l'extrême sensibilité de l'organisme de la vigne, des efforts tendant à éviter certains accidents dont les conséquences lui sont funestes ont-ils été fréquemment tentés en viticulture.

C'est particulièrement contre les gelées et la grêle, dont les manifestations sont si soudaines, que la lutte a été dirigée.

Les gelées ne sont point toutes également redoutables.

Les *gelées d'automne*, outre qu'elles sont rares, ne sont vraiment à craindre que dans les régions viticoles septentrionales où la maturité s'achève dans le cours du mois d'octobre. Dans l'Aube, elles sont quelquefois à redouter ; aussi ne cherche-t-on à cultiver que des cépages dont la maturité ne dépasse pas la deuxième époque.

Les *gelées d'hiver*, ou *gelées noires*, n'ont d'action vraiment nuisible sur la vigne que quand la température s'abaisse au-dessous de 15°, et particulièrement dans les sols humides. Elles sont rares dans la région viticole auboise.

Ce sont assurément les *gelées printanières* qui sont les plus fréquentes et les plus désastreuses.

Parmi les moyens directs destinés à les combattre dans l'Aube, il faut seulement citer l'emploi de goudron en vue de la création de nuages artificiels ; les abris et paillassons mobiles étant très rarement utilisés en raison de leur prix coûteux (1).

Mais, c'est surtout d'une manière indirecte, grâce à des procédés culturaux et des soins spécialement apportés dans la culture de la vigne, que l'on a cherché à écarter les effets des gelées.

Ainsi, les viticulteurs plantent de préférence la vigne en coteaux, emploient des cépages à débourrement tardif ou pouvant donner une petite récolte même après la gelée blanche, taillent tardivement, laissent sur la souche un sarment dressé, ou, quelquefois même, poudrent les jeunes bourgeons.

La grêle occasionne également dans les vignobles de l'Aube des dégâts fréquents. L'importance de ses désastres varie avec son intensité et surtout suivant l'époque où elle sévit.

Lorsqu'elle tombe en mai ou en juin, les nouveaux rameaux sont encore tendres et peuvent être profondément endommagés. Dans la région auboise, pour que ce fléau n'entraîne pas de conséquences, on active la cicatrisation et on facilite la végétation des nouvelles pousses par l'emploi du nitrate de soude.

(1) Environ 4.500 francs à l'hectare. Aussi ne les rencontre-t-on que sur de faibles espaces, dans les très grands crus.

A une époque plus tardive, lorsque les rameaux sont lignifiés en partie, les effets de la grêle sont moins redoutables. Dans ce cas, en l'absence de remèdes, les fruits atteints se dessèchent quelquefois et rendent la vendange médiocre.

Après la véraison, la chute de grêle cause également aux raisins des dommages sérieux. Ce n'est qu'en vendangeant le plus tôt possible et en vinifiant en blanc que les vignerons évitent une pourriture certaine.

Depuis longtemps on a essayé d'éliminer les chutes de grêle en se basant sur cette remarque que les explosions violentes avaient une action directe sur les nuages, en raison des déplacements d'air énormes qu'elles provoquaient. De là les réalisations connues sous les noms de canon-bombe, fusées et ballons explosibles.

L'emploi de ces préventifs donne quelquefois d'heureux résultats, mais le viticulteur est souvent éloigné de sa vigne et l'absence des signes précurseurs l'empêchent de combattre utilement la grêle.

Aussi, depuis quelque temps a-t-on dirigé les recherches vers l'utilisation de courants électriques par l'intermédiaire d'appareils portant le nom de « niagaras électriques », et destinés à contrarier la formation des orages à grêle.

Ajoutons que l'action de l'homme s'est quelquefois manifestée dans un domaine plus large, et que des améliorations dans le climat sont survenues à la suite de destructions de forêts ou de dessèchements de marais.

Quoi qu'il en soit, et d'après ce que nous avons dit, la viticulture auboise a souvent souffert de certaines perturbations atmosphériques. Il est probable qu'elle n'est pas à la veille d'en atténuer sensiblement les effets, tant en raison de la délicatesse des cépages qu'elle cultive que des faibles ressources dont elle dispose.

SECTION III

LES CÉPAGES

CHAPITRE PREMIER

Importance de cette étude. — Difficultés auxquelles elle se heurte.

— Division.

Il résulte de ce que nous avons dit plus haut que l'action des éléments constitutifs du sol et du climat détermine la manière d'être d'une région viticole, et exerce sur elle une influence directe et fondamentale.

Cependant, il serait inexact de croire que la constitution d'un vignoble va être exclusivement subordonnée à l'existence de ces deux facteurs naturels.

La vigne, en effet, est composée de plants ou cépages qui ne s'adaptent pas uniformément au milieu physique et qui ne sauraient être considérés comme de simples organes de transmission.

Comme tous les végétaux, les cépages appartiennent à des familles, à des groupes plus ou moins nombreux, en raison des caractères généraux et communs qui constituent leur individualité propre.

C'est grâce à cette individualité qu'ils exigent du sol et

du climat, pour végéter et fructifier dans des conditions satisfaisantes, la collaboration de certains éléments naturels que l'ampélographie moderne a su déterminer grâce à de longues et minutieuses observations.

En conséquence, après la connaissance du milieu, c'est l'étude des cépages qui s'impose à nos recherches. Celle-ci n'offre pas un intérêt exclusivement théorique : c'est de la valeur du cépage, en effet, que dépendra la qualité et la quantité du produit. Aussi, serions-nous mal fondés à en parler dans la suite, si préalablement nous n'avions établi avec quelque précision, d'une part — et sommairement — les traits distinctifs des cépages ; d'autre part, leur importance respective par l'aire géographique qu'ils représentent.

Mais, cette nomenclature serait absolument insuffisante à nous permettre d'apprécier et de classer les cépages de notre région. S'il est vrai, en effet, que le cépage possède une individualité propre, il est non moins exact que celle-ci ne saurait être abstraite du milieu où il se développe (1).

Donc, en présence de cette relativité dans leur faculté d'adaptation, nous devons chercher à établir entre les cépages et le milieu physique tous les rapports susceptibles de nous conduire à des conclusions utiles et logiques.

(1) Voir notamment : Chancrin, *op. cit.*, p. 31 et suiv. « Un cépage déterminé n'a toute sa valeur que s'il est cultivé dans le milieu (sol, climat..., etc...) qui lui convient. »

Tel plant donne des vins fins sur tel coteau, alors que ses produits sont médiocres sur tel autre. C'est ainsi que le « mauvais et déloyal Gamez » donne des vins très fins sur les coteaux porphyriques du Beaujolais.

*
* *

En poursuivant le but que nous venons d'annoncer, nous nous heurtons, à une double série de difficultés.

En premier lieu, il sera très difficile d'apprécier — souvent même approximativement — l'importance respective de tel plant, quant à son aire géographique. En effet, pour éviter, dans une certaine mesure, les risques de gelées ou de maladies ; et aussi, dans l'intérêt de la qualité de leurs produits, les viticulteurs cultivent-ils simultanément des cépages différents.

Dans ces conditions, on conçoit qu'il ne puisse être question, à cet égard, que d'une appréciation très approximative ; même s'il arrive de donner des chiffres, ceux-ci ne devront être accueillis qu'avec réserves, puisqu'ils nous auront été fournis, à titre de souvenirs, par des viticulteurs de bonne foi.

Par ailleurs, les rapports qui vont s'établir entre le plant et le milieu physique ne se présenteront pas sous un aspect uniforme et déterminé. Suivant leur délicatesse et leur situation, les cépages seront plus ou moins sensibles aux intempéries, à la présence de tel élément du sol. Les maladies cryptogamiques ne viendront pas les frapper avec la même violence et elles n'exigeront pas toujours des traitements aussi énergiques.

Mais ici, également, les multiples rapports qui vont naître ne pourront être examinés avec toute la précision désirable. Si leur complexité, en effet, n'a pas échappé aux investigations des ampélographes, les résultats que ceux-ci ont obtenus ne sauraient prendre corps dans une étude qui se propose essentiellement de constater des rapports et d'en étudier les conséquences.

Aussi, nous bornerons-nous, dans le cours de ce travail, à demander aux ampélographes contemporains les conclusions de leurs recherches sur une matière aussi délicate, en ne faisant intervenir, dans l'ordre technique, que les notions rigoureusement indispensables (1).

*
* *

Notre section III se divisera naturellement en deux parties principales :

1° Les cépages antérieurs à l'invasion phylloxérique, que nous appellerons « anciens cépages ».

2° Les cépages introduits après les ravages du phylloxéra.

(1) Nous nous inspirerons, à cet effet, de nombreux et récents travaux des ampélographes les plus autorisés, et tout particulièrement de la *Monographie des cépages de l'Aube*, Troyes, Dijon, 1905, de M. J. Guicherd, professeur départemental d'agriculture de la Côte-d'Or. C'est à cet ouvrage, de haute valeur scientifique, que nous emprunterons la plus grande partie de notre documentation technique.

CHAPITRE II

LES ANCIENS CÉPAGES DE L'AUBE.

Les deux séries de cépages. — I. Cépages formant le fond des vignobles de l'Aube. — Cépages à raisins noirs (gamay, gouais, pinot, troyen). — Cépages à raisins blancs (arbane, chardonnay, chasselas, melon, troyen). — II. Cépages secondaires de l'Aube. — Cépages à raisins noirs (bachet, beaunoir, cot ou samoreau, front noir, dameron, tressot). — Cépages à raisins blancs (Chenin blanc, gouais blanc, peurion, savagnin).

L'étude des anciens cépages de l'Aube ne présente pas un caractère exclusivement historique (1) : elle offre, au contraire, une valeur actuelle considérable et dont on est vite persuadé, lorsqu'on connaît la manière dont fut entreprise et dont se poursuit la reconstitution du vignoble de l'Aube.

Grâce aux méthodes de greffage, il a été possible d'éliminer « les producteurs directs » donnant des récoltes abondantes, mais de qualité médiocre (2), et de rénover ainsi la plupart de ces cépages momentanément disparus auxquels les vins de l'Aube devaient leur réputation.

Il est donc permis de dire, dans une certaine mesure que nous déterminerons, que les anciens cépages sont aussi

(1) Nous éliminerons d'ailleurs toute considération de cette nature, non pas que nous déniions à cet ordre d'études un réel intérêt, mais parce qu'il ne rentre pas dans le cadre de nos recherches.

(2) C'est du moins l'avis de la quasi-unanimité des ampélographes.

ceux d'aujourd'hui, en faisant toutefois cette réserve, tout à leur avantage, qu'ils ont bénéficié du progrès scientifique, et que, grâce à une sélection heureuse et à une orientation particulière de la culture de la vigne, ils ont commencé à donner de remarquables produits dont la qualité s'affirme chaque jour davantage.

Ces anciens cépages de l'Aube peuvent être divisés, d'après leur degré de généralité décroissante, en deux séries : les cépages formant le fond des vignobles de l'Aube et les cépages secondaires.

PREMIÈRE SÉRIE. — *Cépages formant le fond
des vignobles de l'Aube.*

Ce sont de beaucoup les plus importants du vignoble aubois. Ils se subdivisent en cépages à raisins noirs et cépages à raisins blancs.

§ 1. — Cépages à raisins noirs.

Les cépages à *raisins noirs* comprennent le *gamay*, le *gouais*, le *pinot*, le *troyen*.

Le *gamay* est un cépage très ancien (1), « de vigueur moyenne, à sarment dressé, à feuilles planes, lisses, sensiblement aussi larges que longues ; très fertile, il porte, même sur les contre-bourgeons, de nombreuses grappes assez longues, de forme variable, un peu tassées, constituées par des

(1) Guicherd, *op. cit.*, p. 42. « Le *gamay* semble avoir emprunté le nom d'un petit hameau situé près de Meursault, en Côte-d'Or, ce qui assignerait à ce cépage une origine bourguignonne. M. Vermorel, qui a écrit la monographie du *gamay* beaujolais dans l'*Ampélographie*, pense que le *gamay* serait le cépage planté en 280 ap. J.-C. par les soldats de l'empereur Probus sur les flancs du Mont-d'Or lyonnais. »

grains moyens, ellipsoïdes, d'un beau noir, à chair bien juteuse, fraîche, sucrée, très agréable ».

Telle est la description du gamay type, mais il a donné naissance à des variétés très nombreuses, dont l'énumération serait fort difficile. C'est qu'en effet, la toponymie locale a rendu, dans ce cas particulier, la tâche des ampélographes particulièrement ardue, en introduisant dans la langue usuelle de nombreuses désignations pour nommer chacune de ces variétés.

Aussi nous bornerons-nous simplement à indiquer les principaux représentants du gamay dans l'Aube, en signalant leurs caractéristiques essentielles.

Le plus répandu est le *gamay à raisins noirs* : son nom varie avec les régions, ou en raison d'une variété quelconque due à une sélection.

C'est ainsi que la forme de la grappe a donné le gamay rond ; la précocité du fruit : le *gamay hâtif* de l'Aube ; la couleur : le *gamay gris* (1).

Aux gamays à jus incolore s'opposent les *gamays teinturiers*, avec des variétés nombreuses suivant leur degré d'intensité colorante.

Avant l'invasion phylloxérique, le gamay noir était très répandu dans notre vignoble. Les auteurs citent environ

(1) Pulliat, *Mille variétés de la vigne et le vignoble*, n° 63, puis Rougier, *Etude sur le gamay*, in *Le progrès agricole et viticole*, 1893, t. I, p. 463. Ces auteurs divisent les gamays noirs à jus incolore en gamays à grand rendement ou à constitution fructifère, caractérisés par leur fertilité et par leurs grappes serrées, et en gamays à vin de qualité moindre, à grappes plus courtes mûrissant avec facilité ; la végétation de ces variétés est relativement plus vigoureuse que celle des gamays du premier groupe, et Pulliat les appelait gamays à constitution ligneuse.

15.000 hectares réservés à ce cépage, c'est dire qu'il couvrirait plus de la moitié de la surface cultivée.

Cette proportion ne surprend pas lorsqu'on considère la facilité d'adaptation de ce plant dans notre sol, son rendement élevé, et aussi la confusion fréquente par laquelle les viticulteurs de l'Aube ont désigné sous le nom de gamay d'autres cépages présentant avec eux certaines analogies.

Ainsi le troyen a quelquefois reçu l'appellation de gamay rouge de Bar-sur-Aube, bien qu'il y ait entre ces plants des différences essentielles (1). De même, on a longtemps désigné sous le nom de gamay blanc un cépage qui se distingue de cette grande famille par « une plus grande vigueur, une plus grande longévité, par de grandes feuilles rondes et gaufrées, par une grappe compacte attachée au sarment par un très court pédoncule ».

Bien que le gamay s'adapte à des sols très variés, il faut cependant reconnaître que, dans les sols maigres et secs en général, la grappe s'anémie et le millerandage est fréquent. Par ailleurs, les fumures, les pincements et le mode de taille exercent une réelle influence sur la qualité des fruits.

Mais, ces réserves faites, on peut dire que la composition chimique du sol ne constitue pas, quant au développement du gamay, un facteur primordial. Ce plant prospère, en effet, aussi bien dans les sols argilo-calcaires que dans les

(1) Guicherd, *op. cit.*, p. 46 et 47.

« Tandis que le grain du troyen est sphérique (rond), celui du gamay est sensiblement ellipsoïde (on dit moins exactement ovale) ; la feuille du troyen toujours vert foncé n'est pas plane comme celle du gamay : elle possède la forme générale, les découpures et l'aspect tourmenté de celle des pinots avec un sinus pétioleaire en lyre. »

sols argilo-siliceux. Néanmoins, les terrains frais et particulièrement les pentes caillouteuses de la zone jurassique sont très favorables à la culture de ces cépages.

Ajoutons que malgré sa rusticité, le gamay, dont le débourrement est précoce, craint les gelées de printemps et demeure sensible aux coups de soleil (1), alors qu'il supporte sans dommage les grands froids jusqu'à -20°.

Parmi les maladies qui l'atteignent, citons : le mildew que l'on peut combattre par des sulfatages répétés ; le black-rot, plus dangereux. Quant à l'oïdium, son développement dans les vignes à gamays peut entraîner des pertes sensibles, et il faut au moins trois soufrages pour l'enrayer.

Mais, c'est surtout la pourriture grise, due au *Botrytis cinerea*, qui attaque principalement le fruit du gamay sous l'action de l'humidité et d'une température suffisante, et qui même, peut vivre également sur les feuilles et les rameaux de la vigne. Ce fléau est d'autant plus redoutable que les traitements préconisés jusqu'à ce jour n'ont pas donné des résultats absolument satisfaisants (2).

*
* *

Le *gouais noir* (3) est un des vieux cépages de la région (4), « de vigueur moyenne, à sarment gris ; ses feuilles,

(1) C'est ce qui a empêché sa propagation au sud de Lyon.

(2) Chancrin, *op. cit.*, p. 320.

(3) On dit encore : goix, gouët, gouât.

(4) Guicherd, *op. cit.*, p. 72 et 73. « On pourrait supposer que ce cépage a pris le nom d'une localité où il serait depuis longtemps cultivé, comme l'usage l'a consacré pour le gamay, l'aramon. M. Adrien Berget pense que cet usage est relativement moderne et ne s'applique pas aux cépages les plus anciennement cultivés, comme les pinots et les gouais.

« Plusieurs localités portent le nom de ce cépage... ; il semble plutôt qu'il a donné son nom à quelques-unes de ces localités, et que

planes, grandes, plus ou moins lobées, à dentures aiguës, sont aussi longues que larges, d'un vert olive en-dessus ; elles portent sur les nervures de la face inférieure des poils courts et dressés ; les grappes surmoyennes sont portées par un pédoncule herbacé et possèdent souvent une aile bien détachée. Elles sont peu serrées quoique bien garnies de grains réguliers, globuleux, gros, bien noirs, mais recouverts d'une abondante fleur ou pruine blanche ; la chair molle, très juteuse, est peu sucrée, à saveur âpre et acide ».

Nous ne rencontrons pas ici comme pour le gamay de nombreuses variétés ; cependant, dans le canton de Bouilly, on a distingué un *gouais à côtes blanches*, à sarment plus grisâtre, à feuilles plus rondes et plus productif que le *gouais à côtes rouges* dont les sarments plus courts jointés et plus rouges sont moins fertiles, mais donnent par contre un meilleur produit.

Vers 1900, on a signalé le *gouais gris*, très peu répandu, se distinguant du gouais noir par des feuilles qui ne portent pas de taches rouges à l'automne et par des raisins gris cendré de la même couleur que ceux du pinot.

La grande productivité du gouais et sa résistance ont contribué à son développement dans notre pays où il est désigné par des synonymes variés, dont le principal est l'*enfariné*, qui lui est particulièrement donné dans le Jura et le Doubs, en raison de la pruine blanche qui recouvre le raisin dès la véraison, et qui tend, par là, à le faire confondre avec le pinot menier, ainsi désigné parce que « ses jeunes

gouais est de la même famille que les vieux mots : gouailler, gouache, gouape, dont la racine *gou* est un terme de mépris existant dans tous les dialectes du centre et de l'est ; il s'expliquerait, dans son application au gouais, par la réputation médiocre des vins qu'il produit. »

bourgeons sont recouverts d'un épais duvet blanc comme de la farine » (1).

Il y a une vingtaine d'années, l'encépagement du gouais comprenait environ 3.300 hectares de notre département : 1.500 hectares pour l'arrondissement de Troyes, 1.000 hectares pour celui de Bar-sur-Aube, 400 hectares pour celui de Nogent, et 150 à 200 hectares pour ceux de Bar-sur-Seine et d'Arcis-sur-Aube.

Outre sa résistance, le gouais possède une extrême facilité d'adaptation. Il végète dans des conditions égales dans les sols les plus réfractaires, notamment dans les terres froides de la Champagne humide.

On peut cependant dire que sa productivité atteint le maximum « dans les marnes caillouteuses du Barrois et dans les mélanges de craie et d'argile à silex du pays d'Othe ».

La maturité du gouais est de deuxième époque ; elle est assez difficile, car le grain est recouvert d'une peau assez épaisse qui ne devient noire qu'à parfaite maturité.

Les maladies atteignent difficilement le gouais noir, et l'oïdium, qui lui est plus funeste qu'au gamay, peut être combattu en temps utile par les soufrages. Deux sulfatages suffisent généralement pour le débarrasser du mildew, alors qu'il résiste naturellement au black-rot.

*
* *

Bien que l'on groupe sous le nom générique de pinot (2)

(1) Guicherd, *op. cit.*, p. 73.

(2) Guicherd, *op. cit.*, p. 100.

« Nous nous servons de l'orthographe pinot, bien que l'Académie écrive pineau. Avec M. Durand nous avons conservé pinot comme étant la véritable orthographe bourguignonne et champenoise, celle

un ensemble de cépages, la plupart très anciens (1), se distinguant entre eux par leurs qualités vinifères, l'époque de la maturation et la coloration de leurs fruits, on peut cependant indiquer les caractères généraux communs à toutes ces espèces.

En principe, les cépages de cette famille « sont de bonne vigueur, à sarments étalés, un peu grêles, à feuilles moyennes, gaufrées, presque rondes, dans les types sélectionnés, à trois ou cinq lobes dans les variétés peu fertiles. La foliation est très précoce. Les grappes sont assez nombreuses, mais petites, cylindriques, tassées, attachées aux sarments par un pédoncule ligneux; les grains sont petits, presque ronds, d'un beau noir, bien pruinés, sucrés. La maturation est facile et de première époque ».

Toutes les variétés du pinot ne sont pas représentées dans le département de l'Aube. On y rencontre le *pinot noir fin*, le *pinot gris* ou *burot* (2) et le *pinot meunier*. Les

que l'on rencontre dans les premiers écrits concernant le cépage. Si pinot devait s'écrire pineau, le mot se prononcerait « piniau » dans tous les patois de l'est de la France où l'on dit : batiau, viau, piau, pour bateau, veau, peau, mais on prononce aussi un pot, un sabot, un cep de pinot.

Olivier de Serres et Foëx avaient déjà adopté cette orthographe avant nous lorsqu'en 1896 une discussion s'éleva à ce sujet au Congrès d'ampélographie de Chalon-sur-Saône. Depuis, M. Berget, professeur au lycée de Lille, par de savantes et minutieuses recherches, a démontré que l'orthographe pinot était bien la plus ancienne (Voir Berget, *Contribution à l'étude des noms de cépages*, 1898).

Les ordonnances du Louvre de 1394 citées par François de Neufchâteau écrivaient « pinot ».

(1) Les documents manquent pour fixer son origine avec précision, néanmoins, au premier siècle de l'ère chrétienne, Columelle faisait déjà la description d'une variété de vigne gauloise qui n'était autre que le pinot. Columelle, *De re rustica*, I, 3, § 2.

(2) Ou encore buret, ainsi désigné à cause de la couleur gris cendré de son grain rappelant la teinte de la robe de bure des moines.

deux premiers, de qualité supérieure, sont plus fréquents que le troisième, plus productif, qui se plaît de préférence dans les terres grises et crayeuses de la Marne, et qui donne un produit moins estimé quoique se prêtant fort bien à la champagnisation.

La réputation universelle de ce plant fameux a naturellement contribué à faire bénéficier de son appellation un grand nombre de cépages qui lui sont étrangers.

C'est ainsi, pour ne citer qu'un exemple remarquable, que l'on a donné principalement dans la Marne le nom de *pinot blanc* au *chardonnay* que nous étudierons plus loin.

Antérieurement aux ravages du phylloxéra, le pinot était un cépage très répandu dans tous nos vignobles et en particulier dans la région jurassique, et au pied de la falaise d'Othe. Il nous est impossible de fixer sur ce point les idées par un chiffre, car le pinot se trouvait très souvent mélangé à d'autres plants. C'est ainsi que Jullien (1) cite après les crus réputés des Riceys, de Bar-sur-Aube, etc..., etc., les vins de pinot de Bouilly, Javernant, Laines au-Bois.

Cette diffusion du pinot avait deux causes principales :

Elle résultait d'abord de ce fait que pendant longtemps les vignobles de l'Aube avaient appartenu à des abbayes qui avaient maintenu la culture de ce cépage.

Elle était due ensuite et surtout à une facilité d'adaptation particulière aux sols de l'Aube bien exposés et de fertilité moyenne. Le pinot, en effet, redoute autant la sécheresse qui constitue un obstacle à sa bonne végétation que l'humidité qui gonfle son grain d'eau, empêchant ainsi l'élaboration du sucre et risquant d'entraîner la pourriture du fruit. Les Riceys possèdent notamment des terres rouges, grasses,

(1) A. Jullien, *Topographie de tous les vignobles connus*, 1846.

avec des cailloux de calcaire durs ayant une aptitude remarquable à recevoir le pinot.

Le pinot résiste normalement au mildew et à l'oïdium, dont on peut le préserver par l'emploi des soufrages et sulfatages ; seule, la pourriture grise est susceptible de causer de sérieux ravages parmi ses grappes.

*
* *

Le *troyen* était autrefois un cépage très répandu dans le nord-est de la France (1), mais qui a été de plus en plus remplacé par le gamay (2). Si son origine demeure incertaine, ses caractères distinctifs sont très nets : « De bonne vigueur, il présente un système racinaire puissant, de grande longévité ; ses feuilles, non planes, sont de dimensions moyennes, vert sombre, et ses grappes nombreuses, serrées, sans être compactes. Les grains sont bien noirs, portés sur des pédicelles courts qui le caractérisent bien. C'est un excellent greffon ; sa bonne adaptation aux terrains marneux, sa fertilité avec la taille courte, sa maturation rapide, sa sensibilité à la pourriture aussi bien qu'à l'égrenage qui oblige à précipiter la récolte, font qu'il réunit de sérieuses qualités à côté de défauts graves qui em-

(1) Il avait alors une excellente réputation. Ainsi, Bosc le cite vers 1820 comme produisant dans le vignoble des Riceys le meilleur vin après le pinot.

(2) J. Guicherd, *op. cit.*, p. 84. Le nom de troyen donné à ce cépage n'a pas pour origine comme on pourrait le croire l'ancienneté de sa culture dans les vignobles champenois des environs de Troyes ; son emploi dans les vignobles de l'ancienne Bourgogne est tiré de l'aptitude que possède ce cépage d'avoir fréquemment trois grappes sur le même sarment.

C'est dans le 10^e volume du *Cours complet d'agriculture* de Rozier, publié en 1793, que l'on rencontre pour la première fois le nom de troyen.

pêchent de conseiller sa multiplication ailleurs que dans des situations favorables. »

Comme il n'existe pas de variations de ce plant, même en couleur, c'est par erreur que dans l'arrondissement de Bar-sur-Seine, on désigne sous le nom de *troyen blanc* un cépage qui n'est autre que le *peurion* (1).

En raison des inconvénients que nous avons signalés, relativement à la maturité de la grappe, le troyen a été progressivement éliminé de notre vignoble. Cependant, à la veille de l'invasion phylloxérique, il couvrait encore une étendue approximative de 4.000 hectares principalement répartis aux environs de Bar-sur-Seine, Celles, Gyé et Mussy.

Grâce à la puissance de son système racinaire, le troyen est par excellence le cépage des terres fortes, marneuses et argileuses (2).

Signalons, en ce qui concerne la maturation rapide de la grappe, les inconvénients suivants : « La pellicule de la grumme, assez épaisse, s'éclate facilement et, si le temps est humide, il pourrit d'une manière désespérante ; par contre, si le temps est chaud et sec, il se fige ou bien s'égrène et, dans tous les cas, son produit est toujours diminué si les vendanges sont retardées. »

Malgré sa longévité et sa résistance, le troyen est très sensible aux fraîcheurs automnales et aux chaleurs qui provoquent l'égrenage de la grappe. Il faut donc éviter sa plantation dans les terres basses et dans les sols maigres.

(1) Nous avons vu également que le troyen n'a aucune parenté avec le gamay.

(2) Aussi Ray et Guénin, des Riceys, écrivaient-ils en 1852 : « On a défriché sur les hauteurs des terrains blancs tenaces et argileux où ne peut guère végéter qu'un seul plant, le troyen. »

On peut facilement le mettre à l'abri des attaques du mildew, de l'oïdium, du black-rot.

§ 2. — Cépages à raisins blancs.

Les cépages à *raisins blancs* formant le fond des vignobles de l'Aube comprennent : l'*arbane*, le *chardonnay*, le *chasselas*, le *melon* et le *meslier*.

L'*arbane* est assurément le meilleur cépage à raisin blanc des vignobles du nord-est de la France. A Bar-sur-Aube, sa reconstitution en voie d'achèvement lui fait reconquérir son ancienne réputation. On le désigne quelquefois sous le nom de *darbanne* (1) et d'*albane* (2).

Il est caractérisé par une « bonne vigueur, un port érigé, des feuilles sous-moyennes bien découpées, des grappes petites, coniques, claires, portant sur de grêles pédicelles des grains moyens, ellipsoïdes, blanc verdâtre, pruinés, bronzés, lorsque la maturité, qui est de deuxième époque, peut se parfaire ».

Il n'y a pas de variations de ce cépage, et c'est par confusion que l'on donne l'appellation *arbane* au *meslier doré* de la Haute-Marne ; de même, la variété noire, signalée à Arrentières sous le nom d'*arbane noir* (3) n'est pas absolument identique au plant qui nous occupe.

(1) Guerrapain, *Rapport au Congrès pour l'avancement des Sciences*, tenu à Troyes, 1864.

(2) Sur l'origine du mot *arbane*, Cf. Charte d'affranchissement de Riceys-bas publiée par M. l'abbé Petel en 1904. On y note qu'en 1388 il était question de redevances à la seigneurie « levées sur certaines vignes sous le nom d'*alban* donnant 62 pintes de vin... » Est-ce là l'origine du mot *albane* et par extension d'*arbane* ?

(3) Ray et Guénin, *Statistique des Riceys*, 1852.

La grande délicatesse de l'arbane lui fait rechercher les éboulis pierreux des coteaux rapides où il végète et mûrit dans de bonnes conditions.

Avant le mildew, qui lui a été funeste, et l'invasion phylloxérique qui l'a achevé, l'arbane était surtout répandu, et depuis un temps immémorial, dans les meilleures expositions et les sols les plus favorables des vignobles du barsuraubois et notamment à Arrentières, les Colombés, Urville, Couvignon, Ailleville, et surtout Baroville.

La maturité de l'arbane est très tardive et très difficile, ce qui fait dire que son raisin ne mûrit bien qu'une année sur trois.

*
* *

Le *chardonnay* (1) est un cépage qui a mérité dans de nombreux endroits, à cause de sa finesse, le nom inexact de pinot blanc (2). « Il est très vigoureux, à port étalé, à feuilles moyennes, caractérisées par leur sinus pétioleaire ouvert et bordé ; auprès du pétiole, par les nervures. Les grappes, peu nombreuses, sont petites, souvent millerandées,

(1) *Pinot blanc* aux Riceys, à Essoyes, à Bar-sur-Aube et aux environs de Troyes. — *Beaunois* dans le canton d'Ervy. — *Genat* ou *jenet blanc* à Villenauxe. — *Arboisier* dans les cantons de Brienne et de Piney.

(2) Guicherd, *op. cit.*, p. 137. Le nom de chardonnay a pour origine celui d'une petite localité des environs de Chalon-sur-Saône, où le cépage est cultivé depuis un temps immémorial et d'où il paraît s'être répandu dans le reste de la Bourgogne et de la Champagne, et dans tous les pays où il a suivi le pinot noir... Sa culture est aussi ancienne que celle du pinot noir, et, généralement, dans les anciennes vignes de pinot, on lui réservait une certaine place, notamment en Côte d'Or et sur les coteaux de la Marne. Il se distingue du pinot noir par ses feuilles un peu plus petites, planes, moins gaufrées et par sa plus grande vigueur.

cylindriques, portées par un pédoncule ligneux ; les grains sont ronds, petits, jaune doré, juteux et très sucrés. La maturité est de la fin de la première époque. »

Les rares variétés du chardonnay ne sont pas représentées dans l'Aube où le cépage n'occupait d'ailleurs qu'une place restreinte à la veille de l'invasion phylloxérique.

C'est ce plant qui a été le premier délaissé par les vignerons aubois dès que le vignoble a abandonné le sommet des coteaux. Il a donc à peu près disparu aujourd'hui, mais il est certain qu'avec des débouchés satisfaisants, il viendra à nouveau tapisser les pentes de nos coteaux, car c'est dans les sols argilo-calcaires et pierreux des marnes kimméridgiennes qu'il prospère le mieux et donne ses meilleurs produits (1).

Le chardonnay peut être facilement défendu contre le mildew et la pourriture quand l'humidité du sol n'est pas trop grande, mais il est très sensible à la coulure, et l'oïdium lui est souvent funeste.

*
* *

Le *melon* (2), improprement appelé gamay blanc dans les vignobles de l'Aube, est un « cépage très vigoureux, à port érigé, aux sarments gris cendré, courtement noués, aux feuilles rondes, amples et étoffées, régulièrement bullées,

(1) Guicherd, *op. cit.*, p. 141. Il existe beaucoup de situations, dans l'Aube, où le chardonnay pourrait être cultivé sur des sols semblables à ceux qui produisent le Chablis, et y donner des produits de grande valeur.

(2) Guicherd, *op. cit.*, p. 131 et 132. « Le Melon est ainsi appelé parce que sa large feuille gaufrée rappelle celle du cucurbitacé du même nom. C'est un plant originaire de la Bourgogne, plus spécialement du Val-de-Saône, vers Seurre. Il remplit, pour la production des vins blancs ordinaires, le rôle que tient le gamay pour celle des vins rouges.

et de couleur vert clair. Ses grappes sont nombreuses, petites, très tassées, attachées par un pédoncule court et ligneux, et constituées par des grains petits, ronds, déformés par la pression, vert jaunâtre, très juteux ; leur maturation est de la fin de leur première époque ».

Ces caractères très nettement déterminés empêchent toute confusion du melon avec d'autres plants. Quant aux variations, il n'en existe pas à notre connaissance.

Le melon n'a jamais occupé qu'une faible place dans notre vignoble, alors qu'il était assez répandu en France.

Les plantations anciennes de l'Aube en comprenaient au plus 600 hectares, mais c'est là une évaluation approximative, car ce cépage était généralement mélangé à d'autres plants.

Le puissant système racinaire du melon lui permet une adaptation facile dans les sols profonds et marneux, tout comme dans les sols caillouteux et secs ; cependant, il préfère les premiers, car la sécheresse empêche la grappe de grossir. C'est sans doute à cette particularité que l'on doit la rareté du melon dans l'Aube.

*
* *

Le *meslier* (1) appartient à une importante famille de cépages dont le plus répandu, dans l'Aube, est le *petit meslier doré* (2).

(1) Cf. Guicherd, *op. cit.*, p. 423. D'après Charles Rouget le nom de meslier vient du latin *mel*, *mellis*, qui signifie miel ou douceur. Nous pensons que cette explication est inexacte, car le raisin du meslier, avant une maturité complète, a une saveur spéciale, acide, se rapprochant un peu de la saveur des cépages girondins (sauvignon, cabernet), et nous inclinons à croire que les premiers vignerons qui ont connu ce cépage l'ont appelé mélié en donnant à ce nom le sens de cépage hybridé, à sèves mêlées.

(2) Ou encore *françois blanc*, Bar-sur-Aube, Yendeuvre, *ço de*

M. Guicherd en définit ainsi les caractères principaux : peu vigoureux, à port buissonnant, à sarments allongés, jaune plus ou moins foncé, toujours piqueté de points bruns, il porte de nombreuses vrilles et de gros bourgeons bruns qui s'ouvrent en œillets. Ses feuilles, moyennes ou petites, plus ou moins lobées, à dents obtuses, portant un duvet continu et grisâtre sur leur revers, jaunissent et tombent tardivement ; ses grappes nombreuses, d'abord petites, sont attachées par un pédoncule grêle coloré en rose vif. Elles prennent de l'ampleur après la floraison et donnent un joli raisin ailé, conique, peu serré, assez garni de grains courtement ellipsoïdes, de grosseur irrégulière, jaune doré ou blanc, recouverts d'une pruine blanche et piquetés de points roux ; la chair est très juteuse, à saveur spéciale relevée et sucrée : la maturité est de première époque.

Il n'existe pas dans notre département de variétés du petit meslier. Aussi, les viticulteurs commettent une erreur en désignant sous le nom de meslier noir, particulièrement aux environs de Bar-sur-Aube, un cépage qui est le bachet ou françois noir, par opposition au françois blanc (1).

Comme variété colorée, il suffit de citer le *meslier rose*, cultivé à Rigny-le-Ferron, sous le nom de meslier rouge.

Il n'y a pas de *petit meslier hâtif* ni de *gros meslier* dans le vignoble aubois.

France (Cep de France), Mussy-sur-Seine, Celles. *crène*, Balnot-sur-Laignes, *meslier à queue rouge*, Villenauxe, Nogent-sur-Seine, Chavanges, *meslier blanc*, Aix-en-Othe, *queue rouge*, St-Phal. Chamoy, Crésantignes, *bernet*, *bernais*, *bernay*, Lépine, Montgueux, Vallant-St-Georges, *hennequin*, Piney.

(1) Le *meslier* a commencé à être répandu dans l'ouest et les environs de Paris, ce qui explique l'appellation de *Cep de France*, *François Blanc*.

Relativement à l'origine, V. Charles-Etienne, *L'agriculture et la maison rustique*, I, V, Chap. XXXV, Paris, 1565.

Comme certains autres cépages, le meslier est rarement cultivé seul, aussi son évaluation est-elle, de ce fait, rendue difficile. On peut néanmoins fixer à un millier d'hectares, particulièrement répartis dans l'arrondissement de Bar-sur-Aube, son emplacement dans l'ancien vignoble.

En raison même de son origine, le meslier ne redoute pas les climats humides, et il végète dans de bonnes conditions dans les terres basses avoisinant les cours d'eaux. Son adaptation est surtout heureuse dans les sols frais du pays d'Othe, et dans les marnes argileuses du kimméridgien. Il est surtout sensible aux gelées.

*
* *

Comme le gamay, le pinot et le meslier, le *chasselas* (1) constitue une famille de cépages dont le prototype, le *chasselas doré*, est cultivé dans le vignoble de Bar-sur-Aube, sous le nom de *muscadet* (2), de *fondant roux*. Le traité de Jean Merlet, qui classe pour la première fois, dès 1667, le *chasselas* parmi les bons cépages, le désigne sous le nom de *Bar-sur-Aube blanc*.

« C'est un cépage de vigueur moyenne, facile à reconnaître par ses bourgeonnements et ses jeunes pousses bronzées, ou bien teintées de brun lavé de grenat. Ses feuilles, moyennes, sont vert clair, à cinq lobes, un peu pubescentes.

(1) Le *chasselas*, surtout cultivé pour la production du raisin de table, a reçu des noms variés rappelant le nom des centres de culture. Chasselas est le nom d'un village situé aux environs de Mâcon.

(2) Guicherd, *op. cit.*, p. 169.

« Le nom de muscadet, autrefois seul employé pour désigner ce cépage, a sans doute pour origine l'observation faite par le vigneron que son raisin mur est très recherché par les guêpes appelées vulgairement mouches (radical : musca). Le nom de muscadet ne semble pas devoir être justifié par la saveur du fruit. »

tes sur les nervures à la face inférieure. Ses grappes sont cylindro-coniques, surmoyennes, à grains gros, sphériques, plus ou moins serrés ; la pellicule, d'un blanc ombré, tachée de roux, translucide, est fine et très résistante. La chair est croquante, juteuse et sucrée. »

Il est difficile d'évaluer l'importance du chasselas dans notre département, et cela, en raison même de sa destination. Il occupe particulièrement les treilles et des ceps isolés dans chaque vigne (!).

Destiné à la cuve, il doit être planté dans des terres fertiles, mais perméables et peu calcaires. La maturité du chasselas est facile et de première époque.

DEUXIÈME SÉRIE. — *Cépages secondaires de l'Aube.*

Les cépages que nous avons étudiés jusqu'ici se rencontrent à peu près dans tous les vignobles de l'Aube ; au contraire, ceux que nous allons examiner n'occupent qu'une partie plus ou moins étendue de certaines contrées.

En raison même de leur caractère accidentel, nous nous bornerons à indiquer leurs caractères essentiels et l'aire géographique qu'ils représentent.

Cependant, dès à présent, nous pouvons faire observer qu'étant donnée leur rareté, l'évaluation de leur importance sera difficile à déterminer.

Pour la clarté de nos explications, nous conserverons

(1) Guicherd, *op. cit.*, p. 173. Pour la production du raisin de luxe, on procède au ciselage des grappes de chasselas un mois après la floraison, alors que les grains ont la grosseur de petits pois. Les grains avortés ou millerands sont enlevés à l'aide de petits ciseaux ; on obtient, par le ciselage, des grappes d'un gros grain, régulier et d'égale maturité.

notre division précédente, c'est-à-dire que nous distinguons les cépages secondaires à raisins noirs et à raisins blancs.

§ 1. — Cépages à raisins noirs.

Ils comprennent : le *bachet*, le *beaunoir*, le *cot* ou *samoreau*, le *front noir*, le *dameron* et le *tressol*.

Le *bachet* ou *bachey*, dans les vallées de l'Aube et de l'Aujon, ou *françois noir* à Bar-sur-Aube, à Arrentières, à Colombé-la-Fosse, à Rouvres, occupait dans le canton de Bar-sur-Aube une centaine d'hectares.

Il est caractérisé par une forte souche trapue et un puissant système radiculaire, par « des sarments court jointés, et surtout par un feuillage abondant vert clair » ; ses grappes sont moyennes et tassées ; les grains moyens, noirs et sphériques mûrissent facilement.

Le *beaunoir* (1), dont la culture particulièrement répandue dans l'arrondissement de Bar-sur-Seine n'atteignit jamais 300 hectares, est un « cépage vigoureux aux sarments gris pâle, aux feuilles grandes, vert clair, peu épaisses, pendantes et molles ; ses grappes moyennes, allongées, compactes, formées de grains globuleux, moyens, à pelli-cules noires et peu pruinées, résistent bien à la pourriture. La maturité est un peu tardive ».

Le *col* ou *samoreau* (2), cépage très ancien dont la culture était déjà peu importante dans l'Aube avant l'invasion

(1) Beaunoir, dans la vallée de l'Ource, à Loches et Essoyes *cep gris* (en patois *co gris* ou *seaugris*), *sogris* dans la vallée de la Seine et de la Laignes, *mourillon* à Gyé-sur-Seine, *pinot d'Ay* et *pinot d'Orléans* aux Riceys.

(2) On l'appelle aussi *samoynau* dans le pays d'Othe.

phylloxérique (pays d'Othe, une trentaine d'hectares), est appelé à disparaître complètement. C'est un plant « vigoureux, à sarments châtain clair, aux feuilles un peu tourmentées à leur face inférieure, à nervures saillantes, portées sur un long et fort pétiole. Les grappes assez grosses, coniques, ailées, sont formées de grains gros, sensiblement ronds, peu serrés, à peau noire bien pruinée, à chair molle, juteuse et fondante, très sucrée, savoureuse. La maturité est de toute première époque.

Le *franc noir* occupait près de 500 hectares répandus surtout dans la région qui s'étend entre St-Florentin et Troyes.

Les essais de reconstitution auxquels il a donné lieu ont été satisfaisants, surtout dans les endroits bien exposés au soleil.

C'est un cépage « vigoureux, caractérisé par son bourgeonnement tardif, très duveteux ; sa feuille est ronde, d'un beau vert bleuté ; il annonce une bonne fertilité par ses longues grappes cylindro-coniques, souvent ailées, formées de grains sphériques à peine moyens, noirs, pruinés, de maturation tardive ».

Le *dameron* (1), bien que déjà cité par Bosc (1823) et Guénin (1852), ne couvrait, même aux temps de la prospérité des vignobles, que de faibles espaces évalués à une trentaine d'hectares. « De nature vigoureuse, il se distingue par ses feuilles finement bullées, un peu ondulées, presque glabres, portées sur un très long pétiole rouge ; par sa grappe cylindrique de grosseur moyenne, serrée, formée de grains noirs globuleux à pellicule épaisse, mûrissant facilement. »

(1) *Dameret noir* à Poliset et aux Riceys, ou *pinot rouge* aux environs de Bar-sur-Aube, notamment à Fontaine. 

Enfin le *tressot* (1) qui, il y a une soixantaine d'années, occupait, particulièrement aux Riceys, une large place à côté du pinot noir et du chardonnay aux Riceys, a disparu antérieurement à la venue du phylloxéra, dès les premières manifestations de l'oïdium.

C'est un cépage « de vigueur moyenne, caractérisé par ses feuilles molles, assez grandes, bulleteuses, un peu gaufrées, tri-lobées, vert jaunâtre, portées sur un long pétiole, rosé, duveteux. Ses longues grappes cylindriques, souvent peu serrées et attachées sur de longs pédoncules, sont formées de grains moyens sphériques, d'un beau violet noir, bien pruïnés. La maturation est de deuxième époque. C'est un cépage chlorosant et très sensible à l'oïdium ».

§ 2. — Cépages à raisins blancs.

Ce sont : le *chenin blanc*, le *gouais blanc*, le *peurion* et le *savagnin*.

Le *chenin blanc* (2) ne fut jamais cultivé dans l'Aube qu'à l'état de cep isolé, en raison de sa maturité difficile qui lui fait rechercher les climats plus chauds.

C'est un plant à gros sarments ; « ses feuilles assez grandes, rondes ou tri-lobées, duveteuses en dessous, sont portées par un long pétiole rosé ; ses grappes sont assez grosses, serrées, coniques, attachées par un pédoncule ligneux et formées de grains moyens, ellipsoïdes, vert ombré, au jus sucré et relevé, mais à maturité très tardive (2^e époque) ». Il produit les vins excellents de l'Anjou.

(1) Ou *nairien noir*, *nérien*, *noirien* dans les vieilles vignes des Riceys ou de Bar-sur-Aube, ou *pendoulat* à Brienne, ou encore, mais improprement, *chasselas noir*, à Rigny-le-Ferron.

(2) *Dameret blanc* ou *dameret vert* aux Riceys, *rochette* (Pays d'Othe).

Le *gouais blanc*, malgré son abondante production, n'a jamais été en faveur auprès des vigneron de l'Aube. On ne le rencontrait guère que dans l'arrondissement de Troyes, destiné à la consommation du personnel de culture.

« Il est d'une vigueur moyenne et très fertile, pousse tardivement ; ses bourgeons duveteux résistent assez bien aux gelées ; ses feuilles entières, planes, à dents aiguës, larges, sont vert foncé, brillantes en dessus et revêtues en dessous d'un feutrage laineux ; son raisin ressemble à celui du chasselas par sa forme et par la dimension de ses grains. Il se dore facilement et conserve toujours une saveur acide et acerbe. La maturité est de 2^e époque.

Le *peurion* (1) doit son nom à sa grande sensibilité à la pourriture. Avant le phylloxéra, le mildew fut la cause de sa disparition presque définitive. Il occupait des espaces importants aux environs de Bar-sur-Aube et quelques coteaux bordant la vallée de la Seine.

« Ses feuilles d'un vert pâle ont la dimension de celles du gamay noir, mais généralement plus profondément lobées, revêtues à la face inférieure de poils courts et dressés sur toutes les nervures ; la grappe est de dimension de celle du gamay noir ; ses grains sont presque ronds, serrés, pourrissant très rapidement si le temps est humide, et également très sensibles à la brûlure, si le temps est trop sec. »

Le *savagnin blanc* (2), cépage très sensible à l'influence

(1) Ou *peurichon*, ou encore *milleron* (environs de Bar-sur-Aube), est cultivé sous le nom de *troyen blanc* dans les vallées de la Seine et de l'Ource, *ço doux* (cep doux) et de *blanc*, de *villemoyenne*, à Villemoyenne.

(2) Les *savagnins* constituent une nombreuse famille. Dans l'Aube,

du climat et du sol, était autrefois cultivé surtout à Bar-sur-Aube (variété blanche) et aux Riceys (variété rose) sous le nom de *fromenté*, *fromenté blanc*, *fromentais*.

Comme il a une tendance très naturelle à la champagnisation et qu'il s'adapte particulièrement bien aux marnes kimméridgiennes, sa reconstitution se poursuit avec succès dans le département de l'Aube.

« De vigueur moyenne, à débourrement moyen, il est très duveteux. Ses feuilles sont petites, rondes, à dents arrondies, vert foncé en dessus, revêtues d'un tomentum gris sur la face inférieure. Ses grappes sont courtes, petites, formées de grains moyens, légèrement ovoïdes, à peau épaisse, un peu tiquetée.

« Sa maturation se poursuit lentement, elle n'est parfaite que dix jours après celle du pinot. En hiver, les sarments sont châtain clair, ponctués de gris. »

*
..

Il existe encore dans l'Aube d'autres cépages ; mais, même avant la crise phylloxérique, on ne les rencontrait qu'accidentellement et leur développement insignifiant n'exerçait sur la qualité des vins qu'une influence négligeable. Aussi, n'avons-nous pas cru devoir réserver à leur étude des développements, même succincts. Pour indication, citons seulement : le *poulsard*, le *genouillet*, le *teinturier du Cher*, la *folle Blanche*, les *muscats*.

ils sont représentés par le *savagnin blanc*, le *savagnin jaune* et le *savagnin rose*.

CHAPITRE III

LES CÉPAGES INTRODUITS APRÈS L'INVASION PHYLLOXÉRIQUE.

Les deux modes de reconstitution des vignobles de l'Aube ; producteurs directs et plants greffés. — Les nouveaux cépages introduits : leur faible importance. — L'orientation de l'encépagement.

Nous savons que c'est à l'inefficacité de moyens employés pour combattre le phylloxéra que nous devons l'introduction de vignes américaines dans le département de l'Aube.

La reconstitution du vignoble pouvait se faire de deux manières différentes.

La plus simple consistait à remplacer les vieux cépages français par des plants américains, appelés *producteurs directs*. Mais, outre qu'ils ne résistaient qu'insuffisamment au phylloxéra, ils donnaient un produit de qualité inférieure.

Cette dernière raison a suffi à les écarter des vignobles de l'Aube, et les viticulteurs de cette région sont décidés à ne les accueillir que lorsqu'il sera bien établi qu'ils sont capables de donner des vins possédant toutes les qualités des produits actuels.

Le second mode de reconstitution conservait les plants anciens en les greffant sur des racines américaines. Après de nombreuses expériences, on reconnut bien vite que cette dernière méthode était seule capable de donner des résultats

satisfaisants, en dépit des frais coûteux qu'elle nécessitait.

Mais cette adaptation des racines américaines dans les sols de l'Aube, malgré les expériences faites dans des régions voisines, se heurtait à un obstacle résultant de la présence d'éléments calcaires (1).

Dès les premiers jours de la reconstitution en France, on s'était aperçu que la plupart des vignes américaines ne pouvaient vivre dans les sols riches en calcaire où elles jaunissaient et contractaient une maladie appelée la chlorose.

Sans aborder ici l'étude de cette maladie et la manière dont on a cherché à l'éviter, disons seulement que l'on est parvenu, dans une large mesure, à créer des hybrides porte-greffes, résistant à la fois au phylloxéra et à la chlorose.

C'est encore une tâche tout à l'honneur des professeurs départementaux d'agriculture, que d'avoir déterminé les porte-greffes capables de supporter certaines doses de calcaire, préalablement évaluées par le calcimètre Bernard, et c'est pourquoi nous avons tenu, dans notre étude des sols, à déterminer, autant que possible, la richesse calcimétrique des terres.

La reconstitution des vignobles de l'Aube s'est ainsi effectuée d'après les procédés de greffage, et elle permettait au viticulteur, tout en tenant compte de l'adaptation et de l'affinité, de continuer à cultiver les cépages anciens, ou d'en acclimater de nouveaux.

(1) Il y avait aussi d'autres difficultés à résoudre, notamment celle de la bonne affinité du porte-greffe pour le greffon, et de la vigueur nécessaire à la fructification (V. appendice III).

Disons de suite que les cépages introduits dans l'Aube après la crise phylloxérique n'ont jamais été et ne sont encore cultivés qu'à titre d'essais, bien que certains aient déjà donné des résultats satisfaisants.

D'ailleurs, il est probable que leur importance ne se développera jamais au détriment des anciens plants.

En effet, de tous les cépages de l'Aube que nous avons examinés, la grande majorité peut être considérée comme très satisfaisante et susceptible de donner de très bons produits. L'introduction de nouveaux plants ne répond donc ni à une pénurie, ni à une mauvaise qualité des cépages.

D'autre part, la destination déterminée des vins de l'Aube, leur réputation établie depuis longtemps, et le danger qu'il y aurait à modifier les produits, sont des arguments qui militent en faveur du maintien des anciens cépages.

Enfin, l'acclimatation d'un cépage dans une région où la constitution du sol et les conditions atmosphériques diffèrent, est une opération fort délicate qui nécessite de sérieuses études antérieures.

Aussi, bien que les viticulteurs ne soient pas réfractaires aux innovations, ils estiment avec raison que des plants nouveaux ne peuvent être acclimatés qu'à la condition d'avoir fait l'objet de recherches particulières, tant au point de vue de leur adaptation, que de la valeur de leurs produits.

C'est pourquoi nous pensons que le moment n'est pas encore venu de recourir à ces éléments lointains en vue de poursuivre la reconstitution du vignoble.

Parmi les plants nouveaux qui ont été introduits dans l'Aube à la suite de l'invasion phylloxérique, ceux dont les noms suivent ont donné des résultats satisfaisants à la suite d'essais dont ils ont été l'objet :

CÉPAGES BLANCS, *l'aligoté, le sacy, l'aubin et le sauvignon.*

CÉPAGES ROUGES, *le pinot St-Laurent, le portugais bleu, le lascat (raisins de table), le cabernet-sauvignon, la douce noire et le césar.*

*
* *

Quelle direction faut-il donner à l'encépagement des vignes nouvelles ?

On s'est borné, jusqu'ici, à rénover les anciens cépages en éliminant les moins recommandables, et, grâce à des procédés meilleurs dans le mode cultural et la vinification, on a ainsi obtenu des produits de plus haute qualité.

Nous verrons plus loin ce que valent ces produits actuels, mais, dès à présent, reconnaissons que l'on s'est engagé trop timidement dans la voie nouvelle. Certes, nous savons que le manque d'argent fut bien souvent la cause de l'hésitation que fit naître chez le vigneron l'emploi des procédés nouveaux, coûteux et incertains ; mais aujourd'hui que les résultats sont acquis, l'orientation de la production a une tendance très nette à se faire vers un type de vin bien défini.

Le seul reproche que l'on puisse en somme adresser aux viticulteurs, c'est d'apporter dans la vendange une trop grande variété de raisins. Sans doute, cette méthode constitue-t-elle quelquefois une assurance partielle contre les risques des gelées, mais elle présente quelque danger, surtout quand l'association des cépages ne s'opère pas convenablement.

Malgré tout, il faut reconnaître que l'on s'applique depuis quelque temps, dans l'Aube, à obtenir un encépagement en quelques plants de même époque de maturité, s'adaptant

bien aux précieuses qualités de la région et donnant des produits destinés à la champagnisation.

Parmi tous les cépages que nous avons rencontrés, beaucoup ont déjà été éliminés, d'autres ont vu leurs espaces se restreindre. Le mouvement tendant à spécialiser le produit doit être encouragé, car c'est lui seul qui pourra donner aux vins les débouchés les plus satisfaisants

TROISIÈME PARTIE

LES FACTEURS SOCIAUX DE LA PRODUCTION

Le sujet que nous abordons sous ce titre est particulièrement complexe et difficile à saisir.

Sans verser ici dans des considérations générales qui n'ont pas leur place dans cette étude, indiquons seulement que nous examinerons successivement :

La population viticole ;

La législation.

Nous nous réservons d'indiquer à la fois, et en temps utile, la division et la justification de nos développements.

SECTION I

LA POPULATION VITICOLE

Détermination du sujet. — Esprit dans lequel nous en
entreprendrons l'étude. — Division.

La collaboration apportée par l'élément viticole de la population de l'Aube dans la production des vins se manifeste tout d'abord dans le mode d'exploitation directe des facteurs naturels que nous venons d'examiner.

Mais, cette exploitation revêt des formes différentes, dont l'étude n'a pas, pour plusieurs raisons, sa place dans cet ouvrage.

D'abord, elles ne constituent pas un facteur proprement original, en raison même d'une tendance à l'uniformité que nous avons signalée, et qui est particulièrement manifeste dans les régions à vignobles reconstitués.

Ensuite, il est hors de doute que les préoccupations d'ordre technique sont plutôt dans la dépendance de la science agronomique, et que l'économiste doit surtout diriger ses recherches vers la solution d'autres questions dont l'une des plus saillantes est celle de la répartition rurale (1).

C'est pourquoi nous ne dégagerons de la complexité des faits économiques que les rapports qui se forment entre

(1) Cf. A. Souchon, *La propriété paysanne*. Avant-propos.

la propriété et la population, les seuls capables de nous renseigner sur la condition économique des viticulteurs de l'Aube.

Dans un autre ordre d'idées, et sans préjuger des résultats de cette première partie de nos explications, nous nous demanderons si, en présence de multiples et croissantes difficultés à vaincre, les viticulteurs de l'Aube n'ont pas eu à se conformer au mouvement associationniste, et ainsi nous examinerons l'étude des rapports économiques des viticulteurs entre eux.

Ces deux parties principales devront être fixées dans un cadre qui leur donnera un élément indispensable de stabilité.

A cet effet, nous rechercherons, d'une part, quelle est l'importance numérique de l'élément viticole dans le département de l'Aube ; d'autre part, pour animer nos explications, nous présenterons, sous la forme d'une brève étude de psychologie sociale, les caractères essentiels et l'allure générale de cette population.

Ajoutons que nous devons laisser à nos développements leur aspect critique en donnant une appréciation de la situation présente, et qu'enfin le souci de présenter une étude d'économie régionale nous invitera à écarter l'examen de grands problèmes généraux : nous le ferons d'autant plus aisément que ceux-ci ont été l'objet d'une littérature considérable et souvent fort autorisée.

*
* *

Nous pouvons, dès lors, indiquer la division de la section I de notre III^e partie :

CHAPITRE I. — *Importance numérique de la population viticole.*

CHAPITRE II. — *Condition économique des propriétaires vignerons.*

CHAPITRE III. — *Syndicats et associations viticoles.*

CHAPITRE IV. — *Le petit propriétaire-vigneron de l'Aube.*

CHAPITRE PREMIER

IMPORTANCE NUMÉRIQUE DE LA POPULATION VITICOLE DE L'AUBE.

Statistiques permettant d'évaluer l'importance numérique de la population viticole. — Les statistiques de l'administration des Contributions indirectes. — Résultats de 1912 pour les communes viticoles. — Comparaison avec l'ensemble du département (années 1908, 1909, 1910, 1911, 1912).

Les statistiques officielles susceptibles de nous renseigner sur l'importance numérique de la population viticole de l'Aube ne contiennent que des documents généraux tellement insuffisants qu'ils peuvent difficilement servir de base à l'évaluation que nous allons entreprendre.

C'est ainsi que les *Résultats statistiques du recensement général de la population, effectué en 1906* (1) se bornent à mentionner pour le département, et sous le titre *Agriculture*, un chiffre d'ensemble ne distinguant pas l'élément viticole.

On peut faire une observation analogue aux statistiques relatives aux évaluations des revenus territoriaux, émanant de l'administration des Contributions directes. En effet, qu'il s'agisse de la réfection du cadastre ou des grandes enquêtes de 1851-1853, 1879-1881, et bien qu'une distinction soit faite par catégorie, quant à la valeur et au revenu de la

(1) Publiés par le ministère du Travail et de la Prévoyance sociale, t. II, p. 200.

propriété foncière, les chiffres déjà lointains, mais cependant intéressants, relatifs au nombre des propriétaires, et les mentions faites au sujet des salariés, sont groupés par communes, sans distinction.

Sans doute, l'administration des Contributions directes, poursuivant un but presque exclusivement fiscal, n'avait aucune raison d'approfondir ses recherches ; néanmoins, nous avons pensé que la nouvelle évaluation faite en vertu de la loi du 31 décembre 1907 apporterait quelques éléments précis d'information sur l'importance numérique de la population viticole.

Or, il n'en a rien été, et, sur ce point au moins, les résultats de cette enquête ne sont d'aucune utilité.

Il restait à consulter les statistiques annuelles de l'administration des Contributions indirectes. A l'avance, nous savions que celles-ci contenaient une double lacune.

La première résultait de ce qu'elles n'étaient relatives qu'au nombre des propriétaires récoltants. Elles négligeaient ainsi, d'une part les salariés de la viticulture, d'autre part les propriétaires dont les vignes récemment replantées n'étaient pas encore productives.

La seconde provenait de l'absence de sanction de la déclaration qui entraînait, de la part du petit propriétaire, produisant exclusivement pour sa consommation, une omission résultant du peu d'importance de sa récolte, ou de son ignorance.

Nous nous sommes néanmoins arrêté à ces chiffres, non seulement parce qu'ils étaient seuls capables de nous renseigner, même approximativement, mais aussi parce qu'en poursuivant nos recherches nous nous sommes rendu compte que leur approximation n'était pas aussi lointaine de la réalité que nous l'avions supposé.

En effet, le grief en apparence le plus fondé concernant l'omission des salariés perd ici, pour ainsi dire, toute sa valeur, étant donné qu'il n'existe réellement pas, dans le département de l'Aube, un salariat viticole.

D'autre part, il semble invraisemblable, en raison de la modicité de ses ressources, que le viticulteur n'ait pas une parcelle de vigne en production, puisque, nous l'avons vu, la reconstitution des vignobles s'est opérée petit à petit, et s'achève progressivement.

Quant à l'absence de déclaration de récolte des petits propriétaires, nous estimons qu'elle ne constitue pas un grief à l'encontre des chiffres que nous donnerons, puisque l'administration s'est livrée, en ce qui les concerne, à une évaluation sur place.

Nous aurons ultérieurement l'occasion de justifier chacune de ces affirmations ; ajoutons seulement, dès à présent, que notre évaluation ne portera que sur la partie kiméridgienne de la région jurassique du département, qui, seule, possède une orientation viticole nettement caractérisée.

*
x x

D'après les statistiques les plus récentes de l'administration des Contributions indirectes, il nous a été permis de dresser le tableau suivant, relatif au nombre des propriétaires viticulteurs dans la région indiquée :

Année 1912

Communes	Propriétaires ayant fait une déclaration	Propriétaires n'ayant pas fait de déclaration (évaluation)	Totaux
Bar-sur-Seine.	21	50	71
Buxeuil	57	13	70
Merrey	22	75	97
Ville-sur-Arce	107	69	176
Bertignolles	25	6	31
Buxières	15	37	52
Chacenay	3	25	28
Chervey.	88	16	104
Eguilly	5	4	9
Essoyes	77	100	177
Fontette.	45	40	85
Landreville	160	106	266
Loches	109	91	200
Noé-les-Mallets	27	38	65
St-Usage	10	25	35
Verpillières	3	45	48
Vitry-le-Croisé	14	10	24
Viviers	35	10	45
Celles-s.-Ource	138	37	175
Courteron	56	8	64
Gyé-s.-Seine	110	11	121
Mussy	46	74	120
Neuville.	104	11	115
Plaines	12	20	32
Cunfin	»	»	»
Polisot	30	20	50
Polisy	33	20	53

Avirey-Lingey	41	94	135
Bagneux	43	57	100
Balnot-sur-Laignes.	75	4	79
Beauvoir	11	18	29
Bragefogne.	44	34	78
Channes	36	4	40
Les Riceys.	183	147	330
Ailleville	52	9	61
Arconville	33	18	51
Arrentières	88	21	109
Arsonval	8	15	23
Baroville	132	»	132
Bar-s.-Aube	87	18	105
Bergères	42	9	51
Champignol	51	30	81
Colombé-le-Sec	84	16	100
Couvignon.	79	19	98
Engente.	15	»	15
Fontaine	51	»	51
Jaucourt	26	5	31
Lignol	27	16	43
Montier-en-l'Isle	44	6	50
Proverville.	22	14	36
Rouvres.	73	28	101
Urville	92	18	110
Voigny	62	22	84
Saulcy	21	10	31
Colombé-la-Fosse	108	18	126
Argançon	27	6	33
Bligny.	21	3	24
Dolancourt	6	3	9
Fravaux	22	12	34

Meurville	62	12	74
Spoyn	63	15	78
Totaux			4.753

Le chiffre total que nous donnons serait de nature à infirmer une partie de nos développements antérieurs si on le comparait à d'autres chiffres provenant également de l'administration des Contributions indirectes pour la même année 1912.

C'est ainsi que le *Bulletin de Statistique et de Législation comparée* donne pour l'ensemble du département un total de 10.102 propriétaires viticulteurs.

On devrait en déduire, semble-t-il, que la partie de la région jurassique que nous avons examinée n'a pas, comparativement avec l'autre partie du département, la spécialisation viticole qui a été indiquée.

Il en est cependant ainsi dans la réalité, et pour dissiper le doute sur ce point, il suffit d'opposer entre eux certains chiffres relatifs aux superficies en production, émanant de l'administration des Contributions indirectes.

Le *Bulletin de Statistique et de Législation comparée* donne, d'une part, pour l'année 1912 et l'ensemble du département, un total de 5.375 hectares en production ; d'autre part, le tableau suivant accuse, pour les communes viticoles précédemment citées, un chiffre de 4.477 hectares, se décomposant ainsi (1) :

(1) Il ne faut pas s'étonner de la différence qui existe entre les superficies précédemment données et celles qui proviennent des Contributions indirectes. En raison du but qu'elle poursuit, cette administration ne retient que les superficies *en production*.

Année 1912

Communes	Superficie en production (en hectares d'après déclaration)	Superficie en production (en hectares par évaluation)	Totaux
Bar-sur-Seine . . .	10	5	15
Buxeuil	58	5	63
Merrey	22	47	69
Ville-sur-Arce . . .	113	18	131
Bertignolles	20	8	28
Buxières	15	18	33
Chacenay	3	9	12
Chervey	70	5	75
Eguilly	4	2	6
Essoyes	85	210	295
Fontette	49	19	68
Landreville	209	67	276
Loches	131	50	181
Noé-les-Mallets . . .	28	33	61
St-Usage	12	20	32
Verpillières	3	22	25
Vitry-le-Croisé . . .	13	12	25
Viviers	60	7	67
Celles-sur-Ource . . .	187	7	194
Courteron	73	2	75
Gyé	148	1	149
Mussy	64	51	115
Neuville	104	10	114
Plaines	13	16	29
Cunfin	»	»	»
Polisot	36	14	50
Polisy	44	15	59
Avirey-Lingey	53	55	108

Bagneux	49	40	89
Balnot-sur-Laignes . .	108	4	112
Beauvoir	8	8	16
Bragelogne	40	22	62
Channes	21	2	23
Les Riceys	200	60	260
Ailleville	49	16	55
Arconville	20	3	23
Arrentières	62	1	63
Arsonval	10	5	15
Baroville	150	»	150
Bar-sur-Aube	68	16	84
Bergères	48	17	65
Champignol	80	20	100
Colombé-le-Sec	95	25	120
Couvignon	63	7	70
Engente	11	»	11
Fontaine	52	»	52
Jaucourt	16	10	26
Lignol	20	5	25
Montier-en-l'Isle . . .	40	7	47
Proverville	17	8	25
Rouvres	50	10	60
Urville	97	23	120
Voigny	78	22	100
Sauley	18	2	20
Colombé-la-Fosse . . .	115	15	130
Argançon	16	2	18
Bligny	15	1	16
Dolancourt	3	1	4
Fravaux	17	4	21
Meurville	79	3	82
Spoy	50	10	60
Total			4.477

Il en résulte que pour toute la partie du département que nous écartons de cette étude, un ensemble de 5.349 propriétaires possède 898 hectares, ce qui confirme qu'ils ne cultivent la vigne que très accessoirement, ainsi que nous l'avons précédemment indiqué.

Nous n'avons pas arbitrairement choisi, et pour les besoins de la cause, les résultats de l'année 1912. Aussi, les chiffres émanant des mêmes sources et relatifs aux années antérieures conduisent-ils aux mêmes conclusions.

En effet, les *Bulletins de Statistique et de Législation comparée* donnent successivement pour le département :

	Nombre total des propriétaires —	Total des superficies des vignes en production (Hectares)
1908	14.700	5.105
1909	15.137	5.595
1910	15.287	5.608
1911	13.057	5.688

alors que les enquêtes de l'administration des Contributions indirectes signalent, pour les communes viticoles, les chiffres de :

	Nombre total des propriétaires —	Total des superficies des vignes cultivées (Hectares)
1908	6.680	3.904,10
1909	6.064	3.950,35
1910	4.030	3.781,49
1911	4.329	3.949,07

se décomposant ainsi :

COMMUNES	1908						1909					
	Propriétaires ayant fait une déclara- tion	Propriétaires n'ayant pas fait de déclara- tion (évaluation)	Nombre total des propriétaires	Superficies en production (d'après déclara- tion, en hectares)	Superficies en production (par évaluation, en hectares)	Total des superficies des vignes en production	Propriétaires ayant fait une déclara- tion	Propriétaires n'ayant pas fait de déclara- tion (évaluation)	Nombre total des propriétaires	Superficies en production (d'après déclara- tion, en hectares)	Superficies en production (par évaluation, en hectares)	Total des superficies des vignes en production
Bar-sur-Seine.....	29	28	57	23	7	30	17	65	82	13	25	38
Polisy.....	40	20	60	37	8	45	33	23	56	41	9	50
Polisy.....	38	10	48	38	3	41	21	27	48	23	17	40
Buxeuil.....	54	4	58	37	3	40	29	32	61	26	14	38
Celles-sur-Orce.....	136	55	191	123	27	150	68	102	170	90	99	189
Merrey.....	36	164	200	19	46	65	9	78	87	8	65	73
Ville-sur-Arce.....	92	125	217	75	75	150	38	142	180	47	130	177
Buxières.....	23	12	35	14	1	15	2	58	60	2	51	53
Essoyes.....			160	61	61	221				96	114	210
Loches.....			99	31	31	150				162	3	165
Landreville.....			194	86	86	280				138	157	295
Viviers.....			41	19	19	60				30	32	62
Chervey.....			58	2	2	60				57	8	65
Chacenay.....			4	1	1	5				13	19	32
Bertignolles.....			15	20	20	35				27	6	33
Noë-les-Mallets.....			19	36	36	55				30	26	56
Saint-Usage.....			7	13	13	20				15	7	22
Fontette.....			28	52	52	80				37	34	71
Verpillières.....			12	6	6	18				10	7	17
Cunlin.....			6	5	5	11				2	8	10
	761	1.430	2.194				529	1.665	2.194			

	116	12	128	205	5	13	30	13	71	68	75	75
Neuville.....	116	12	128	205	5	13	30	13	71	68	75	75
Gyé-sur-Seine.....	109	121	230	78	20	210	70	80	150	130	130	205
Courteron.....	49	40	89	54	16	98	58	142	200	60	60	120
Channes.....	35	10	45	14	7	70	19	84	103	23	37	60
Bragegogne.....	68	30	98	47	10	21	41	»	41	14	»	14
Bar-sur-Aube.....	129	12	141	64, 14	0, 84	57	34	46	80	28	22	50
Provérville.....	35	6	41	20, 32	1, 40	64, 98	59	82	141	44, 32	20, 66	64, 98
Fontaine.....	49	11	60	31, 80	1, 40	21, 72	41	5	46	15, 04	6, 10	21, 14
Baroville.....	115	»	115	97, 30	»	33, 20	39	21	60	28, 07	4, 50	32, 57
Ailleville.....	53	»	53	63, 12	»	97, 50	119	4	123	93, 84	5, 40	99, 24
Montier-en-l'Isle.....	45	7	52	56, 08	0, 48	63, 12	45	8	53	56, 14	8	64, 14
Arsonval.....	8	14	22	8, 52	2, 40	56, 56	19	33	32	18, 89	38	56, 89
Jaucourt.....	22	15	37	10, 04	2, 06	10, 92	3	19	22	3, 03	8, 10	11, 15
Colombé-la-Fosse.....	104	16	120	87	28	12, 10	11	26	37	4, 60	7	11, 60
Colombé-le-Sec.....	71	18	89	217	»	115	97, 93	5	102, 93	200	»	200
Arrentières.....	75	30	105	41	»	41	46, 29	3	49, 29	46, 29	3	49, 29
Engente.....	17	»	17	8	»	8	8, 86	2	10, 86	8, 86	2	10, 86
Saulcy.....	24	3	27	12	»	12	13, 87	1	14, 87	13, 87	1	14, 87
Voigny.....	65	5	70	41	24	65	43, 55	»	»	43, 55	»	43, 55
Lignol.....	38	2	40	14	»	14	10, 50	1	11, 50	10, 50	1	11, 50
Rouvres.....	69	21	90	34	46	80	35, 51	0, 25	35, 76	35, 51	0, 25	35, 76
Arconville.....	20	5	25	7	»	7	10, 67	0, 36	11, 03	10, 67	0, 36	11, 03
Champignon.....	49	51	100	25	25	20	28, 02	10	33, 02	28, 02	10	33, 02
Couvignon.....	68	30	98	42	»	42	47, 27	1, 50	48, 77	47, 27	1, 50	48, 77
Bergères.....	45	»	45	32	»	32	40, 61	2	42, 61	40, 61	2	42, 61
Urville.....	89	26	115	75	»	75	71, 45	2	73, 45	71, 45	2	73, 45
Argançon.....	»	»	15	5	5	20	20	15	35	20	15	35
Dolançourt.....	»	»	2	1	1	3	»	2	2	»	2	2
Bligny.....	»	»	10	7	7	17	19	31	50	10	7	17
Meurville.....	183	718	901	40	10	50	31	49	80	15	25	40
Spoy.....	»	»	45	7	7	52	22	38	80	15	27	42
Fravaux.....	»	»	18	2	2	20	10	15	25	8	10	18
Eguilly.....	»	»	3	3	3	6	1	9	10	1	2	3
Vitry-le-Croisé.....	»	»	20	10	10	30	7	93	100	15	25	35
TOTAUX.....			6,680			3,904,10			6,064			3,950,35

Nombre

total : 967

COMMUNES VITICOLES	1910						1911					
	Propriétaires ayant fait une déclara- tion	Propriétaires ayant pas fait de déclara- tion (évaluation)	Nombre total des propriétaires	Superficies en production (d'après déclara- tion, en hectares)	Superficies en production (par évaluation, en hectares)	Total des superficies des vignes en production	Propriétaires ayant fait une déclara- tion	Propriétaires ayant pas fait de déclara- tion (évaluation)	Nombre total des propriétaires	Superficies en production (d'après déclara- tion, en hectares)	Superficies en production (par évaluation, en hectares)	Total des superficies des vignes en production
Bar-sur-Seine.....	6	76	82	6	31	37	16	66	82	15	22	37
Polisy.....	4	52	56	4	48	52	37	14	51	43	7	50
Polisy.....	8	39	47	8	34	42	47	47	47	49	»	49
Buxeuil.....	16	45	61	17	23	40	58	10	68	32	3	55
Celle-sur-Ource.....	49	120	169	81	112	193	160	15	175	191	4	195
Merrey.....	1	86	87	2	65	67	32	55	87	27	40	67
Ville-sur-Arce.....	»	180	180	»	117	117	99	18	187	104	61	165
Buxières.....	»	58	58	»	51	51	18	30	48	16	16	32
Essoyes.....	45	»	45	43	167	210	102	»	102	82	»	82
Loches.....	28	»	28	50	115	143	111	»	111	132	»	132
Landreville.....	65	»	65	109	186	291	186	»	186	238	»	238
Viviers.....	12	»	12	17	45	62	31	»	54	61	»	61
Chervey.....	13	»	13	60	5	65	84	»	84	82	»	82
Chacenay.....	»	»	»	»	32	32	1	»	1	1	»	1
Bertignolles.....	1	»	1	2	33	33	2	»	2	4	»	4
Noë-les-Mallets.....	»	»	»	»	54	56	15	»	15	67	»	67
Saint Usage.....	»	»	»	»	22	22	8	»	8	9	»	9
Fontette.....	»	»	»	»	71	71	20	»	20	24	»	24
Verpillières.....	»	»	»	»	17	17	5	»	5	5	»	5
Cunfin.....	»	»	»	»	10	10	1	34	35	15	5	20
Plaines.....	»	»	»	»	20	20	5	»	5	31	»	31
Mussy.....	8	»	8	10	80	90	72	»	72	95	»	95

Bainot-sur-Laignes....	12	88	100	50	12	62	79	20	99	89	21	110
Neuville.....	28	102	130	62	22	84	106		126	175	10	185
Gyé-sur-Seine.....	34	156	190	250	12	262	112	35	147	124	26	150
Courton.....	18	32	50	59	11	70	52	10	64	61	31	95
Channes.....	»	50	»	»	8	8	20	30	50	41	24	35
Brélogne.....	»	78	»	»	46	46	54	26	80	39	26	65
Bar-sur-Aube.....	17	121	138	14,67	30	44,67	77	30	107	56,44	5,20	61,64
Proverville.....	7	41	48	4,11	20	4,31	25	14	39	18,01	7,50	25,51
Fontaine.....	2	58	60	9	25	34	44	6	50	36,03	0,25	36,28
Baroville.....	18	105	123	23,82	76	99,82	128	»	128	137,96	»	137,96
Ailleville.....	23	30	53	58	6,50	64,50	56	10	66	52,42	13	65,12
Montier-en-l'Isle....	52	52	52	»	56,89	56,89	47	4	31	40,83	4	44,83
Arsouval.....	1	21	22	»	8,50	8,50	6	17	23	6,59	6	12,59
Jaucourt.....	»	37	37	»	11,80	11,80	25	8	33	17,84	5	22,84
Colombé-la-Fosse.....	»	»	»	»	115	115	101	25	126	95	20	115
Colombé-le-Sec.....	»	»	»	»	92	92	77	10	87	86	6	92
Arrentières.....	»	»	»	»	5	55	81	20	101	40	14	60
Engente.....	»	»	»	»	1	1	15	4	19	7	2	9
Sauley.....	»	»	»	»	6	6	22	3	25	15	1	16
Voigny.....	»	»	»	»	93	93	56	35	91	51	44	93
Lignol.....	8	952	960	2	20	20	20	8	28	15	5	20
Rouvres.....	»	»	»	»	20	20	55	3	58	40	1	41
Arconville.....	»	»	»	»	7	7	39	»	39	10	2	12
Champignon.....	»	»	»	»	98	100	40	68	114	30	7	37
Couvignon.....	»	»	13	32	45	68	10	78	57	8	8	63
Bérgères.....	»	»	4	56	60	60	34	21	55	41	19	60
Urville.....	»	»	»	»	80	80	70	13	83	69	11	80
Argançon.....	4	36	40	5	30	35	29	3	32	16	2	18
Dolancourt.....	»	»	12	»	2	2	2	2	4	1	1	2
Bligny.....	»	»	50	»	15	15	14	5	19	12	5	17
Meurville.....	4	76	80	»	29	29	80	10	90	71	5	76
Spoy.....	11	69	80	16	26	42	70	10	80	47	15	62
Fraux.....	6	19	25	8	10	18	19	6	25	19	2	21
Egully.....	»	10	10	»	3	3	6	3	9	5	1	6
Vitry-le-Croisé.....	»	100	100	»	35	35	14	10	24	12	10	22
TOTAUX.....			4.030			3.781,49			4.329			3.949,07

Et comme précédemment on peut déduire de ces chiffres, pour l'ensemble du département, à l'exception des communes viticoles, que :

En 1908, 8.020 propriétaires possédaient 1.208 hectares	90
— 1909, 9.073 — — — 1.644 —	65
— 1910, 10.257 — — — 1.726 —	51
— 1911, 8.304 — — — 1.738 —	93

CHAPITRE II

CONDITION ÉCONOMIQUE DES PROPRIÉTAIRES VIGNERONS.

Inexistence, dans le département de l'Aube, d'un salariat viticole : les causes. — La répartition de la propriété viticole : la petite propriété morcelée, ses causes. — Comparaison avec l'ancien vignoble. — La petite propriété viticole ne tend pas à se concentrer. — La valeur de la propriété. — Accession à la propriété. — La constitution d'un vignoble : les frais qu'elle exige. — Le budget du petit propriétaire vigneron.

Recherchons maintenant quelle est la condition économique de ces propriétaires vignerons, c'est-à-dire établissons entre ceux-ci et la propriété qu'ils exploitent, un certain nombre de rapports permettant d'atteindre le but que nous avons annoncé.

Rappelons auparavant que nous avons déclaré qu'il n'existait pas, dans la région proprement viticole de l'Aube, un salariat de la viticulture, et commençons par justifier cette affirmation.

A la rigueur, nous pourrions nous retrancher, à cet effet, derrière l'autorité d'un document officiel, le *Bulletin mensuel de l'Office des renseignements agricoles*, qui déclare que « la main-d'œuvre nomade est à peu près totalement ignorée dans la région jurassique du département » (1) ; mais,

(1) *Bulletin mensuel de l'Office des renseignements agricoles*. 10^e année, n^o 12, décembre 1911, p. 1444, § XIII.

il n'y a là que la constatation d'un fait, et il importe d'en donner l'explication.

On sait qu'à la veille de l'invasion phylloxérique, et sous l'influence de causes que nous avons déterminées, les propriétaires viticoles de l'Aube, souffrant déjà de la mévente de leurs vins, avaient été portés à restreindre leur production.

D'autre part, les maladies cryptogamiques de la vigne et les difficultés de la main-d'œuvre avaient éloigné de la propriété viticole la partie aisée de la population qui, traditionnellement, faisait valoir quelques « hommes » de vigne.

Ces abandons successifs, avant même la dévastation des vignobles par le phylloxéra, obligèrent un certain nombre de journaliers, travaillant tant pour leur propre compte que pour celui d'autrui, à aller chercher du travail ailleurs.

Et c'est vraiment de cette époque que date l'exode des salariés de la viticulture. Au reste, elle était favorisée — en dehors du facteur général connu sous le nom d'« attraction des grandes villes », — par l'ouverture de centres industriels très proches, et par la construction du réseau ferré.

Survint la crise phylloxérique : les propriétaires vignerons entrèrent en lutte contre le parasite. Mais les traitements étant inopérants, la vigne mourut et la propriété se démembra. Alors, les auxiliaires du propriétaire durent chercher d'autres travaux, et l'exode s'accrut.

La reconstitution du vignoble tend-elle à ramener à la terre ces éléments dispersés ? C'est douteux — pour le présent du moins, — car la replantation de la vigne, en raison des maigres ressources disponibles et de quelques mauvaises années successives, ne s'est effectuée que sur de faibles

espaces, d'abord mis en valeur par le propriétaire lui-même, auquel s'adjoignit sa famille dans la suite, lorsqu'il eut progressivement augmenté l'étendue cultivée.

Or, nous en sommes actuellement à ce dernier stade de l'évolution de la production, et la main-d'œuvre nomade est encore inutile : elle ne deviendra vraiment indispensable que s'il s'opère une concentration de la propriété.

Pour parvenir à un semblable résultat, il faudrait que cette propriété devînt l'objet de spéculations de la part de capitalistes (1), car, entre les mains du vigneron, elle ne pourra s'accroître que très lentement.

On peut donc dire que le démembrement de la propriété viticole dans l'Aube a eu des causes trop profondes pour que le malaise qu'il a provoqué s'élimine rapidement, et ainsi, la constitution d'un groupe d'ouvriers viticoles semble difficile à prévoir en l'absence de certains éléments étrangers.

D'ailleurs, il faudrait remonter fort loin dans l'histoire pour retrouver l'existence d'un prolétariat viticole, au sens strict du mot. Les documents précités de l'administration des Contributions directes — dont certains datent cependant de l'époque de grande prospérité des vignobles — établissent, dans les mentions spéciales, que les ouvriers vigneron travaillant pour le compte d'autrui sans être eux-mêmes propriétaires étaient fort rares.

C'est donc en partie cet élément constitué par des petits propriétaires détenant de la « poussière de propriété », qui a été progressivement éliminé sous l'influence des causes que nous venons d'analyser.

(1) C'est ce qui tend à se produire dans le département de la Marne.

Ajoutons, pour donner une exacte idée de la réalité, que le propriétaire vigneron s'entoure cependant, aujourd'hui encore, de manouvriers pour l'aider pendant les belles journées d'hiver aux rudes travaux de défoncement, effectués en vue de plantations nouvelles, ou pour l'assister aux opérations de vendange et de vinification.

*
* *

En établissant que le vigneron de l'Aube est propriétaire, nous avons indiqué, économiquement, un de ses traits essentiels, que nous voudrions maintenant préciser.

La question fondamentale que nous sommes ainsi amenés à résoudre est relative à la nature de la propriété.

A cet égard, les statistiques de l'administration des Contributions indirectes fournissent *quelquefois* des tableaux de répartition de la propriété viticole, signalant le nombre de propriétaires de moins d'un hectare, de 1 à 5 hectares, de 5 à 10 hectares, etc...

Nous ne pouvons retenir ces chiffres pour deux raisons :

D'abord, ils n'existent qu'accidentellement pour certains bureaux.

Ensuite, quelques communes agricoles où la vigne n'est que très accessoirement cultivée, sont souvent comprises dans le ressort de ces bureaux, et ainsi, la répartition qu'ils expriment n'est pas conforme à l'ensemble des communes viticoles dont il est ici question.

C'est pourquoi nous nous bornerons à donner une idée générale de la répartition en faisant observer que la propriété courante est celle qui oscille autour de la moyenne, 1 hectare, et 1 hect. 5.

Au-dessous de « 15 hommes » (1), la propriété viticole

(1) $45 \times 5a. 27 = 79a. 05.$

n'est plus capable de nourrir l'exploitant, aussi est-elle entre les mains de manouvriers ou de la population aisée qui la fait valoir indirectement.

Au-dessus de 2 hectares 5, au contraire, et en ce qui concerne actuellement le département de l'Aube, on peut dire qu'il y a une propriété supérieure à la moyenne, détenue par de plus riches propriétaires, ou par ceux qui disposent d'une main-d'œuvre familiale plus importante.

Quant à la grande propriété, elle n'apparaît que très rarement et au-dessus de 5 hectares.

En somme, le type courant de propriété viticole est celui que l'on dénomme généralement « petite propriété », c'est-à-dire, propriété qui fait « vivre son homme ». Les oscillations n'interviennent qu'avec le plus ou moins grand nombre d'auxiliaires familiaux.

Ce régime de petite propriété est nettement saisissable lorsqu'on parcourt les vignobles de l'Aube. On remarque, en effet, que la vigne ne garnit les coteaux qu'à des intervalles irréguliers : les friches et les vergers qui viennent l'entrecouper leur donnent l'aspect de grands damiers.

C'est assurément l'indice d'une propriété petite et morcelée.

Quelles sont les causes de cette petite propriété et de son morcellement ?

Outre les causes d'ordre général, il en est d'autres que nous avons déjà indiquées au cours des explications antérieures, et que nous allons préciser.

Après la mévente des produits, la défaillance de la vigne, et surtout l'invasion phylloxérique, la propriété viticole s'était démembrée : la reconstitution s'imposait, mais elle était coûteuse et ses résultats incertains. Aussi, provoquait-elle une hésitation légitime.

D'autre part, l'argent faisait défaut et il était impossible de trouver dans un maigre patrimoine, en partie dissipé par le malaise des années précédentes, une somme suffisante pour entreprendre la replantation de l'ancienne vigne.

Enfin, la vigne nouvelle ne donnait des fruits qu'après plusieurs années de soins et de dépenses.

Cependant, après de timides essais, les viticulteurs hypothéquant leurs biens, contractant des emprunts trop souvent usuraires, faisant en somme argent de tout, entreprirent résolument la reconstitution.

Leurs efforts et leurs sacrifices ne furent malheureusement pas encouragés : les maladies cryptogamiques exigèrent des frais coûteux pour être combattus, les mauvaises années se succédèrent, d'autant plus dangereuses qu'elles compromettaient la végétation de jeunes cépages ; enfin, une législation nouvelle venait fermer le débouché le plus rémunérateur.

Néanmoins, la persévérance des vigneronns a permis à certaines communes, où les éléments naturels étaient le plus favorables, de reprendre, au point de vue viticole, la place qu'elles occupaient jadis.

Telles sont les raisons qui expliquent le régime de la petite propriété. Quant au morcellement, il résulte de deux causes principales :

D'abord, les lourdes charges nécessitées par la replantation ont obligé les viticulteurs à reconstituer sur de faibles espaces.

Ensuite, la crainte des perturbations atmosphériques a provoqué une division des plantations afin d'atténuer les effets désastreux de la gelée ou de la grêle.

Ce régime actuel de petite propriété est-il en opposition

avec le régime ancien, et n'y a-t-il pas eu, à une époque antérieure, une grande propriété viticole ?

On peut dire que la vigne, dans l'Aube, et au moins pendant le cours du XIX^e siècle, n'a jamais fait l'objet d'une grande propriété, de domaines, comme dans certaines régions de la France.

C'est ainsi que l'enquête sur l'évaluation des revenus territoriaux de 1851-1853, permet d'affirmer, malgré l'imprécision de ses indications, que si l'on rencontrait à cette date un assez grand nombre de moyennes propriétés, les petites étaient cependant de beaucoup les plus nombreuses (1).

Un tel état de choses tient à la nature du sol qui offre une grande variété et s'oppose par là même à la production unitaire. Ajoutons cependant que la propriété agricole et la propriété viticole tendent à ne plus coexister. En effet, à l'inverse de ce qui se passait autrefois, la vigne exige aujourd'hui des soins si complexes que l'agriculteur ne peut plus distraire, pour les effectuer, une partie de sa main-d'œuvre, et cela d'autant mieux qu'ils coïncident souvent avec des travaux de culture.

Cette propriété se concentrera-t-elle dans l'avenir ?

Nous ne le pensons pas, car outre les observations présentées plus haut, et malgré l'influence de causes générales, la culture de la vigne est devenue très difficile et très coûteuse. C'est là ce qui explique un fait en apparence para-

(1) Pour trouver une grande propriété viticole dans le département de l'Aube, il faudrait remonter bien loin dans l'histoire, à l'époque où les abbayes exploitaient le sol. Clairvaux, notamment, fut un centre viticole important.

Les seigneurs étaient également de gros propriétaires fonciers.

Mais ces faits sont trop anciens et trop imprécis pour permettre d'en tirer actuellement profit.

doxal d'après lequel le démembrement de la propriété viticole et son plus grand morcellement ont opéré la spécialisation de la culture de la vigne.

*
* *

Il est très difficile de donner une notion précise de la valeur de la propriété viticole, en raison des différences très sensibles qui existent entre des emplacements voisins.

Cependant, l'administration des Contributions directes, dans ses évaluations, a dégagé certains résultats qui présentent un grand intérêt malgré leur caractère général.

Jusqu'à ces dernières années, et conformément aux dispositions des lois des 3 frimaire an VII et 15 septembre 1807, la contribution foncière non bâtie était un impôt de *répartition*, dont le montant et l'assiette étaient *fixes*.

La loi du 31 décembre 1907, en prescrivant la nouvelle évaluation, a entendu, implicitement, transformer cette contribution en un impôt de *quotité* dont le montant est inconnu, et l'assiette *modifiable et revisable*.

Ceci posé, au point de vue des vignes, dans le département de l'Aube — comme partout ailleurs, — les contrôleurs et les classificateurs ont eu à déterminer la *valeur locative* réelle actuelle de l'hectare pour chaque classe de vigne envisagée.

Ils ont également recherché, à titre d'élément d'information et de contrôle, la *valeur vénale* correspondante.

Or, voici les résultats d'ensemble auxquels ils ont abouti :

En général, les vignes pour chaque commune ont été divisées en deux ou trois classes (rarement une seule, rarement quatre).

Le classement a été établi en tenant compte de l'exposition de chaque parcelle, de sa fertilité, de son éloignement, de la valeur du vin et de la fréquence des gelées.

Mais, tous les chiffres donnés pour la valeur locative des vignes, dans l'Aube, sont en principe arbitraires. En effet une valeur locative ne peut être déterminée que par des baux. Or, la vigne ne se loue pas, sauf dans des cas exceptionnels.

Quelquefois, on loue une portion de vignes replantées, voire même quelques parcelles, mais très rarement. Le taux de ces locations est *en moyenne* de 105 francs par hectare.

Les fonctionnaires de l'administration n'ont pas pris ce chiffre pour base de leurs évaluations. Ces locations sont trop peu nombreuses, et les circonstances actuelles ne sont pas favorables à l'adoption d'estimations calculées avec exactitude et rigueur.

La valeur vénale de la vigne replantée — jeune ou vieille — oscille entre 500 et 2,000 francs par hectare.

L'ancienne vigne, non phylloxérée, a été estimée comme la vigne replantée. En réalité, il n'a pas été fait pour elle une évaluation spéciale, car elle est, pour ainsi dire, entièrement détruite.

La friche — bonne ou mauvaise — n'a été évaluée qu'à un franc de loyer par hectare. Sa valeur vénale est d'environ 200 francs en moyenne.

Bornons-nous à constater la grande faiblesse de tous ces prix, dont nous indiquerons ultérieurement les causes.

*
* *

Depuis que la reconstitution du vignoble a été entreprise dans l'Aube, le mode d'accession à la propriété est nécessairement le suivant :

Le vigneron se rend acquéreur d'une friche, y effectue tous les travaux nécessaires à la plantation d'abord, à l'en-

retien ensuite. Il doit ainsi supporter des frais élevés qu'il nous a paru intéressant de grouper, et que l'on peut ainsi évaluer (au minimum, par hectare).

1 ^o <i>Prix moyen d'un hectare de friche.</i>	200
2 ^o <i>Reconstitution proprement dite.</i>	
Défoncement du sol.	700
Achat de plants greffés espacés de 1 m. en tous sens. 10.000 à 160 francs le 1.000 prix du cours. . .	1.600
Achat d'échalas sulfatés, 10.000 à 40 francs le 1.000.	400
Piquetage des échalas, 6 journées à 4 francs. .	24
Plantation, 30 journées à 4 francs.	120
3 ^o <i>Travaux culturaux et d'entretien.</i> (Pendant quatre années au moins, avant la première récolte).	
Évalués à 500 francs par an.	2.000
Total.	5.044

A ce mode d'accession à la propriété, qui existait seul à l'origine, s'en substituera nécessairement un autre, quand la reconstitution sera achevée.

Dès maintenant, en effet, on constate déjà la mise en vente de certaines vignes nouvelles, à la suite de poursuites judiciaires ou de décès. Mais la vente amiable est encore très rare : d'abord, le vigneron est trop attaché à la terre pour consentir à se défaire de sa propriété sans y être contraint ; ensuite, les seules personnes susceptibles d'acheter des vignes disposent de capitaux trop maigres pour engager les rares propriétaires hésitants à vendre leurs biens.

Ainsi, la propriété viticole souffre encore des effets de la crise phylloxérique, et sa valeur n'a que médiocrement augmenté.

D'ailleurs, cette accession à la propriété n'a été et n'est encore que peu encouragée par les résultats obtenus.

Si l'on veut fixer les idées sur ce point, il suffira d'analyser la situation du petit propriétaire viticulteur en établissant son budget moyen annuel.

On peut évaluer à une moyenne de 30 hommes de vignes, soit 158 a. 10, l'espace susceptible d'être cultivé en une année par un vigneron actif, avec le concours de l'un des siens.

Or, d'une part, cette surface produit en plein rapport et dans des conditions moyennes environ 36 hectolitres ; d'autre part — au moins jusqu'à l'année 1911 — les vins de l'Aube, nous le verrons, ont atteint un cours moyen à peine supérieur à 30 francs.

Il en résulte que, dans les années moyennement productives, la petite propriété rapporte à son tenancier environ 1.100 francs, dont il faut défalquer certaines dépenses indispensables se répartissant ainsi, au minimum :

Contributions moyennes foncières (0 fr. 80 par homme)	24
Achat annuel d'échalas (50 par homme à 40 fr. le 1.000)	60
Osier pour attacher les sarments et accoler les pampres aux échalas	20
Produits cupriques (pour 4 sulfatages, 1 fr. 50 par homme)	45
Engrais chimiques, fumier de ferme, compost.	40
Frais de vendange et charrois, pressurage	200
	389

Ainsi, il ne restera au propriétaire vigneron pour vivre qu'une moyenne d'environ 700 francs à laquelle on peut ajouter une cinquantaine de francs résultant de la vente d'eau-de-vie.

Ces chiffres suffisent à établir la misère à laquelle est voué le vigneron lorsque les intempéries anéantissent sa récolte.

CHAPITRE III

SYNDICATS ET ASSOCIATIONS VITICOLES.

Nécessité, pour les viticulteurs du département de l'Aube, de s'associer. — Les syndicats et associations viticoles : statistiques. — Leur but. — Sociétés de secours mutuels. — Résultats.

Dans sa lutte incessante contre les éléments naturels, et en raison des faibles ressources dont il dispose, le viticulteur de l'Aube a dû chercher, de bonne heure, dans l'association, le moyen le plus efficace d'engager et de discipliner la résistance.

Nous avons déjà examiné les organisations particulières au concours desquelles on avait fait appel pour combattre la propagation du phylloxéra et ses ravages ; il importe maintenant d'abandonner les cas isolés en se plaçant au-dessus d'eux, et de présenter ainsi une étude générale des associations viticoles de l'Aube au double point de vue du but qu'elles poursuivent et du résultat auquel elles ont abouti.

Comme précédemment, et pour donner à nos explications une base précise, nous commencerons par indiquer l'importance numérique du mouvement associationniste dans l'Aube viticole.

*
* *

Ce n'est guère que dans la région jurassique du départe-

ment de l'Aube que les associations viticoles se sont développées et ont pris une réelle importance. Ce fait s'explique par les abandons successifs que nous avons déjà constatés dans les autres régions, à propos de la culture de la vigne, et qui n'ont pas été suivis de reconstitution.

Sous la réserve de cette observation, et d'après les plus récentes statistiques du ministère du Travail et de la Prévoyance sociale (1), on peut donner, par le tableau suivant, une idée exacte du mouvement syndical que nous étudions.

(1) Il existe aussi, en cette matière, l'*Annuaire des syndicats agricoles* publié par le service de la mutualité et de la coopération agricole, mais les documents qu'il renferme manquant parfois d'exactitude, nous avons préféré nous en rapporter aux *Statistiques annuelles des syndicats professionnels*, émanant du ministère du Travail et de la Prévoyance sociale.

COMMUNES.	TITRE DU SYNDICAT.	DATE DE FONDATION.	Colisation	Nombre de membres
Ailleville	Syndicat agricole et viticole.	9 février 1899.	1	32
Argançon	Syndicat agricole et viticole.	15 novembre 1900.	3	23
Arrentières	Syndicat agricole et viticole d'Arrentières et d'Engente	— 1896.	»	40
Balnot-sur-Laignes. .	Syndicat agricole et viticole.	18 septembre 1906.	1	52
Baroville	Union viticole.	15 janvier 1907.	2	22
—	Syndicat agricole et viticole.	— 1898.	2	32
Bar-sur-Aube	Syndicat viticole.	16 novembre 1902.	2	275
—	Syndicat agricole et viticole.	10 novembre 1896.	»	149
Bar-sur-Seine	Syndicat agricole et viticole.	— 1891.	3	761
Bergères.	Syndicat agricole et viticole.	— 1897.	0.50	16
Bligny	Syndicat agricole et viticole.	7 février 1905.	2	40
Bragelogne	Syndicat agricole et viticole.	1 ^{er} avril 1909.	»	63
Champignol.	Syndicat agricole et viticole.	— 1897.	2	32
—	Union fraternelle.	11 février 1901.	2	20
Channes.	Syndicat agricole, viticole et de consommation.	25 décembre 1902.	1	42
Chervey.	Syndicat agricole et viticole.	avril 1904.	1	65
Colombé-la Fosse . .	Syndicat viticole.	— 1895.	1	71
—	Syndicat viticole de défense et de vente.	25 août 1911.	»	44
Colombé-le-Sec . . .	Syndicat agricole et viticole.	— 1890.	1	43
Fontaine	Syndicat viticole.	— 1898.	3	20
Fontette.	Syndicat agricole et viticole l'« Union ».	16 octobre 1904.	2	40
Gyé-sur-Seine. . . .	Société syndicale vigneronne et agricole.	19 décembre 1899.	»	45
Lignol	Syndicat agricole et viticole.	18 mars 1903.	2	23
Meurville.	Syndicat agricole et viticole.	— 1899.	1	42
Montier-en-l'Isle. .	Syndicat agricole et viticole.	— 1898.	1	25
Mussy-sur-Seine. . .	Société syndicale vigneronne et agricole.	13 mars 1901.	1.50	80
Neuville-sur-Seine. .	Syndicat viticole et agricole.	31 octobre 1905.	1.50	35
Provérville.	Syndicat viticole.	15 juin 1904.	2	27
Les Riceys.	Syndicat agricole et viticole.	4 mars 1900.	6	228
—	Syndicat vinicole des propriétaires vigneron.	— 1900.		21
Riceys-Bas.	Association des vignerons.	janvier 1905.	0.50	21
Saulcy.	Syndicat agricole et viticole.	28 — 1900.	3	25
Spoy	Syndicat agricole et viticole.	2 décembre 1899.	1	62
Urville	Syndicat agricole et viticole.	20 mars 1898.	1	45
Ville-sur-Arce . . .	Union syndicale agricole et viticole.	— 1892.	1	40
Vitry-le-Croisé. . .	Syndicat agricole et viticole.	22 janvier 1905.	1	39
Viviers et Chacenay.	Syndicat agricole et viticole.	6 janvier 1907.	1	40
Voigny	Syndicat agricole et viticole.	18 janvier 1903.	1.50	46
Nombre total des syndiqués.....				2.726

Comme on peut le remarquer, c'est surtout depuis le démembrement du vignoble et sa reconstitution que les syndicats se sont multipliés. Cette simple constatation est capable de nous éclairer sur le but poursuivi par les associations viticoles.

*
* *

Les recherches auxquelles nous nous sommes livrés nous ont permis de parcourir la plus grande partie des statuts de ces associations, et nous avons pu constater ainsi, que toutes, sous des formules différentes, sont animées du même esprit : elles ont pour but général « l'étude et la défense des intérêts viticoles », et notamment pour objet :

« 1^o D'examiner les mesures économiques et toutes les réformes législatives, administratives et financières que peut exiger l'intérêt de la viticulture, en poursuivre la réalisation auprès des pouvoirs et administrations compétentes ;

« 2^o De fournir des arbitres et des experts pour la solution des questions rurales litigieuses ;

« 3^o De servir d'intermédiaire pour la vente des produits et l'acquisition de toutes les matières utiles à la viticulture, plants, engrais, insecticides, instruments, etc..., et de faire bénéficier les membres du syndicat des avantages qui peuvent être ainsi obtenus :

« 4^o De propager les meilleurs moyens de combattre les maladies de la vigne, d'aviser aux meilleurs modes pour reconstituer les vignobles détruits, de seconder le développement des progrès de la viticulture par des concours, des conférences, des publications, la création de champs d'expérience (1) etc... »

(1) Art. 10 des statuts du syndicat viticole de Bar-sur-Aube. Cet ar-

En outre, tous les statuts contiennent un article aux termes duquel les discussions étrangères à l'objet du syndicat sont formellement interdites.

Tels sont, brièvement rapportés, les moyens dont les syndicats disposent pour mener à bien la défense des intérêts viticoles.

Sans entrer ici dans l'étude des détails de fonctionnement, et de certains organes connexes (1), nous voudrions examiner le principe de l'opération la plus délicate à la charge du syndicat, celle qui est relative à la vente des produits.

Nous aurons postérieurement l'occasion de retrouver cette question ; néanmoins, dès à présent, nous tenons à mettre les viticulteurs en garde contre le danger qu'il pourrait y avoir, pour eux, à confier aux syndicats la tâche difficile de vendre les produits.

C'est qu'en effet, produire et vendre sont deux opérations différentes, exigeant chacune des qualités distinctes. Or, la constitution des syndicats viticoles de l'Aube a surtout été provoquée par les lourdes charges de la replantation des vignobles, et il y a lieu de craindre que le souci de la vente des produits ne compromette l'achèvement de l'œuvre de reconstitution.

En dehors de cette fonction qui n'a d'ailleurs que récemment trouvé son application, et sur laquelle nous reviendrons, il faut reconnaître que les syndicats viticoles de l'Aube ont exclusivement encouragé la production en ache-

ticle se trouve reproduit dans le plus grand nombre des statuts des associations citées.

(1) Caisses de crédit mutuel, d'assurances, fédération des associations agricoles, société horticole, vigneronne et forestière, etc... Les premières ne rentrent pas dans le cadre de notre étude, les autres n'ont qu'un rapport très lointain avec la production viticole.

tant au profit de leurs membres toutes les fournitures nécessaires à l'établissement d'un vignoble et aux soins à lui donner ; quelquefois aussi, ils ont favorisé les opérations de vinification en louant pour le compte des syndiqués les instruments les plus coûteux du matériel vinaire.

Ils ont ainsi cherché particulièrement à écarter les bénéfices élevés perçus par les intermédiaires, et quelques livres de caisse que nous avons consultés nous ont édifié sur l'importance des opérations auxquelles ils se livrent encore (1).

Dans un autre ordre d'idées, ils ont été les intermédiaires entre la population et les professeurs d'agriculture dont ils ont su mettre à profit toute la compétence, en créant des vignes d'expérience, en organisant des conférences, ou en favorisant certaines publications.

C'est également à leur initiative que l'on doit l'existence de certains concours périodiques qui constituent un stimulant efficace en vue de la bonne qualité des produits,

*
* *

Nous serions incomplet si, à l'occasion des associations qui influent sur la production viticole dans l'Aube, nous ne signalions pas ici l'existence de sociétés de secours mutuels, exclusivement réservées aux travailleurs de la vigne.

Il serait difficile de donner, quant à leur importance numérique, un chiffre exact basé sur des statistiques officielles, car un grand nombre d'entre elles n'ont pas cru devoir se soumettre aux formalités de l'article 26 de la loi de 1898, et ne peuvent ainsi bénéficier des subventions que l'Etat alloue à toutes les sociétés de mutualité déclarées.

(1) Ainsi, de 1902 — date de sa fondation — à 1909, le *Syndicat viticole de Bar-sur-Aube* a acheté pour le compte de ses membres pour 63.000 francs de marchandises.

L'absence de déclaration provient généralement de ce que ces associations sont fort anciennes, et que depuis longtemps elles sont accoutumées à vivre de leurs propres ressources.

Particulièrement répandues dans la région de Bar-sur-Aube, quelques-unes ayant près d'un siècle d'existence, elles ont pour objet d'atténuer dans une large mesure les conséquences de la maladie et de la vieillesse chez leurs membres.

Sauf de rares différences dans la rédaction de leurs statuts, leur but consiste essentiellement à :

« 1^o Payer annuellement, en cas de maladie, deux visites de médecin aux membres participants ;

« 2^o Payer une indemnité pendant l'incapacité de travail ;

« 3^o Pourvoir aux funérailles (une partie) ;

« 4^o Allouer aux vieillards des allocations annuelles renouvelables ;

« 5^o Faire exécuter par les membres participants les travaux de cinq façons à donner aux vignes des sociétaires malades, accolage en sus ;

« 6^o Donner à ses membres participants, pendant la période de la reconstitution du vignoble, des greffes, boutures, greffons, greffes soudées (1). »

L'existence de ces sociétés répond à une nécessité économique. Le vigneron, nous l'avons vu, est un petit propriétaire qui n'a pas d'avances ; aussi, quelques jours de maladie à un moment où la vigne exige des soins immédiats compromettraient fort sa récolte (2).

(1) Extrait de l'article 1^{er} des statuts de la *Vigneronne Bar-sur-Auboise*, fondée en 1847, déclarée en 1905.

(2) Ces sociétés, pour rendre de réels services à leurs membres, doivent avoir un actif assez élevé. La *Vigneronne Bar-sur-Auboise*, qui compte 70 membres, a 3.000 francs en caisse ; la *Vigneronne de Cou-*

*
* *

Les résultats obtenus par les syndicats viticoles sont connus : nous les avons déjà signalés à l'occasion de l'examen de la reconstitution du vignoble.

Grâce à leur influence, la viticulture a pu résister, dans le département de l'Aube, aux effets d'une crise qui semblait devoir l'anéantir, et reprendre ainsi un essor nouveau.

Leurs conséquences immédiates ont permis d'assurer la vitalité de la production viticole ; elles dépasseront, dans l'avenir, le but aujourd'hui atteint ; et si « le progrès et le succès sont dans l'union et non dans l'isolement » (1), c'est à l'œuvre des syndicats viticoles que revient le mérite d'avoir répandu chez les producteurs les idées bienfaisantes de groupement et de solidarité.

vignon, 27 membres, 2.000 francs ; la *Mutuelle Viticole* de Fontaine, 23 membres, 700 francs ; l'*Union viticole* de Saulcy, 14 membres, 750 francs, etc..

(1) Germain Martin, *Essai sur la vente des vins*.

CHAPITRE IV

LE PETIT PROPRIÉTAIRE-VIGNERON DE L'AUBE.

Influence du milieu physique sur la population. — Les traits caractéristiques du petit propriétaire vigneron : attachement au sol, opiniâtreté, prévoyance. — L'esprit d'association. — Caractères généraux.

L'individualité de la partie jurassique du département de l'Aube ne s'exprime pas seulement par la nature géologique de son sol et son aspect physique, mais aussi, et conséquemment, par l'ensemble des rapports qui se forment entre le milieu et la population.

Ainsi, c'est à la topographie de cette région et au mode d'activité de ses habitants qu'est due la situation particulière des villages. On ne rencontre point ici de ces bourgs longuement étendus, comme dans les autres régions agricoles de la plaine, mais, au contraire, des agglomérations étroitement encaissées au fond des vallées, ou groupées sur le flanc des collines tapissées de ceps.

Les maisons ne sont point séparées par de vastes cours que la culture rend nécessaires, mais très resserrées les unes contre les autres, formant des petites rues tortueuses ; elles ne sont point construites avec des matériaux fragiles et coiffées du chaume tardivement remplacé par la tuile ; mais, grâce à la nature du sol, elles sont robustement édifiées en solide pierre de taille, et souvent couvertes de *laves*.

La région viticole semble ainsi révéler un caractère de plus grande intimité que les régions avoisinantes, et, de fait

— en raison peut-être aussi de leur misère commune — les vignerons de l'Aube vivent en étroite relation.

Ces considérations rattachées à celles qui ont été antérieurement examinées, établissent l'influence qu'exerce le milieu sur l'activité de la population. Pour en mieux saisir toute l'importance, il serait nécessaire de suivre pas à pas le producteur viticole dans l'accomplissement de ses travaux, mais, ce faisant, nous nous écarterions du but que nous nous sommes proposé d'atteindre.

Aussi, nous en tiendrons-nous à un ensemble d'idées plus générales en analysant les différents traits de la physionomie du vigneron de l'Aube, susceptibles d'influer sur son activité économique.

On connaît généralement mal la population viticole de l'Aube. Les informations de la presse, répandues à l'occasion d'événements récents, ont contribué à faire accréditer une opinion bien lointaine de la réalité ; mais il est juste de reconnaître que souvent l'erreur est née d'une confusion entre les producteurs de l'Aube et ceux de la Marne.

Nous surprendrons donc ceux qui ont une connaissance inexacte des faits en commençant par indiquer que le petit propriétaire vigneron de l'Aube a une vocation ardente pour son métier et un grand attachement pour le sol qu'il cultive.

C'est là ce qui explique l'ensemble des sacrifices qu'il s'est imposés pour entreprendre la replantation des coteaux : sacrifices pécuniaires où il a englouti son faible patrimoine, et sacrifices physiques tant en raison des privations qu'il s'est imposées, que du travail prolongé qu'il a fourni (1).

(1) Ce travail est fort pénible. Pendant les mois les plus chauds de l'année notamment, le vigneron ne doit redouter ni l'insolation, ni les brûlures causées par l'emploi des produits cupriques. Afin de combattre efficacement la maladie, il doit sulfater sans relâche.

Et à partir du jour où les parcelles reconstituées sont devenues productives, il n'a cessé d'apporter au sol et aux produits des améliorations de toutes sortes, qu'il désirait d'autant plus qu'il en connaissait parfaitement les effets, et souvent il a préféré restreindre les espaces cultivés afin de pouvoir multiplier les soins.

On trouve une illustration facile de ce caractère dans un fait malheureusement trop fréquent. Il n'est pas rare qu'à la suite de gelées printanières successives, les bourgeons flétris ne laissent même plus l'espoir d'une récolte.

Alors, le vigneron, au lieu de donner libre cours à de vaines imprécations, et de négliger la terre ingrate, continue à apporter la même ardeur et la même régularité dans son travail. Il fait ainsi preuve de prévoyance, car il songe aux récoltes futures et ne veut pas en compromettre les fruits.

Le régime de petite propriété viticole exige souvent, nous l'avons vu, la collaboration d'auxiliaires familiaux. Parmi ceux-ci, il est intéressant de citer la femme du propriétaire vigneron qui, de plus en plus, apporte le concours de son activité, notamment pour effectuer tous les petits et minutieux travaux où elle fait preuve d'une grande habileté. C'est fréquemment elle qui dépique les échalas, ramasse les sarments après le taillage, lie les ceps, accole, procède au binage et au nettoyage de la vigne. Quelquefois même, aux heures de plus grande détresse, elle laboure les coteaux à l'aide du « fousseux ». Enfin, elle prend une large part aux travaux de vendange.

Les relations étroites qui unissent entre eux les membres de la population viticole constituent un élément favorable au développement d'associations de toutes sortes, et nous

avons constaté, à cet égard, que la vie syndicale était très active dans le vignoble aubois. Il est vrai que jusqu'ici il n'était question que d'encourager la reconstitution grâce à des opérations relatives à l'achat en commun de certaines marchandises. Or, il y a lieu de craindre que les associations ayant pour objet la vente des produits ne rencontrent pas un accueil aussi favorablement spontané. Le vigneron consentira difficilement à se dessaisir de son vin (1), même pour en favoriser la vente, car il y a souvent au fond de lui-même un léger sentiment d'orgueil qui le pousse à croire à la supériorité de ses produits sur les autres.

Nous retrouverons plus loin l'étude de cette question ; néanmoins, nous pouvons dire, dès maintenant, que les résultats obtenus dans d'autres régions et les nécessités mêmes de la vie détermineront le producteur viticole de l'Aube à se conformer au mode de commerce le plus rémunérateur.

Pour compléter ces brèves indications, ajoutons que le vigneron de l'Aube constitue, à tous égards le type de l'homme « en bonne santé ». Naturellement enjoué, il possède cette jovialité qu'inspire une conscience tranquille, et de fait, les rôles des tribunaux attestent de son honnêteté. Son hospitalité est légendaire, et c'est vraiment lui faire injure que de refuser de partager avec lui un peu de ce vin du « vieux terroir de Champagne » qu'il offre avec une certaine fierté.

L'opiniâtreté dont il a toujours fait preuve dans le travail se retrouve dans des domaines différents, et notamment lorsqu'il s'agit de la méconnaissance et de la violation de

(1) C'est, nous le verrons, une condition indispensable au bon fonctionnement des associations de vente.

ses droits. Moins que tout autre il est disposé à souffrir l'injustice, et les énergiques protestations qu'il fit entendre contre les deux décrets de délimitation et les réquisitoires injurieux de la Marne justifient ce vieil adage :

« Tête de Champenois n'est que bonne,
« Mais ne la choque point personne ! »

SECTION II

LA LÉGISLATION

On sait que la Révolution française, en consacrant les principes de liberté économique, a définitivement écarté les mesures prohibitives de l'ancien régime qui interdisaient les plantations de vignes. Aussi, les interventions ultérieures du législateur n'ont-elles eu pour très louable but que de favoriser la production : nous faisons notamment allusion, ici, aux textes relatifs à la lutte contre l'invasion phylloxérique (1).

Mais la liberté de produire est vaine lorsqu'elle n'est pas doublée de la liberté de vendre ; aussi, est-ce à l'occasion de la vente des produits que nous traiterons les importantes questions ayant trait à la législation et qui, dans ce domaine, présentent actuellement un très vif intérêt.

(1) Voir *suprà*, p. 24 et suiv.

QUATRIÈME PARTIE

LES PRODUITS

En maintenant à nos explications leur caractère exclusivement économique, nous allons être amené à distinguer successivement, à l'occasion de cette étude :

L'importance et la valeur des produits,

Les prix,

Les débouchés, et

La législation (1).

(1) Etant donnée l'importance de cette dernière question, elle fera l'objet d'une partie spéciale.

CHAPITRE PREMIER

ÉTUDE STATISTIQUE ET VALEUR DES PRODUITS.

La production du département de l'Aube et des communes viticoles (statistiques des Contributions indirectes). — Rendement moyen par hectare. — La valeur des produits : analyses. — Résultats et appréciation.

D'après les statistiques de l'administration des Contributions indirectes, la production des vins, pour le département de l'Aube, et depuis l'année 1850, peut être ainsi évaluée :

Années	Hectolitres	Années	Hectolitres
1850.	580,000	1880.	87,000
1851.	835,000	1881.	496,000
1852.	349,000	1882.	350,000
1853.	499,000	1883.	623,000
1854.	74,000	1884.	392,000
1855.	135,000	1885.	454,000
1856.	411,000	1886.	264,000
1857.	978,000	1887.	315,000
1858.	881,000	1888.	312,000
1859.	300,000	1889.	423,000
1860.	583,000	1890.	277,000
1861.	319,000	1891.	229,000
1862.	371,000	1892.	425,000
1863.	727,000	1893.	371,000
1864.	290,000	1894.	576,000
1865.	646,000	1895.	177,000
1866.	962,000	1896.	609,000
1867.	419,000	1897.	81,000
1868.	596,000	1900.	400,000
1869.	597,000	1901.	436,000

1870.	298.000	1902.	157.000
1871.	420.000	1903.	337.000
1872.	286.000	1904.	324.000
1873.	49.000	1905.	133.000
1874.	263.000	1906.	152.000
1875.	1.468.000	1907.	113.000
1876.	325.000	1908.	130.000
1877.	505.000	1909.	59.000
1878.	1.149.000	1910.	3.000
1879.	186.000	1911.	52.000
1898.	477.000	1912.	66.000
1899.	201.000		

Pour la région particulièrement viticole, c'est-à-dire celle qui comprend une très grande partie des arrondissements de Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine, les évaluations sont les suivantes pour les douze dernières années :

Années	Arr. de Bar-s.-Aube	Arr. de Bar-s.-Seine	Totaux
1901	152.080	231.000	383.080
1902	69.566	69.793	139.359
1903	71.342	224.646	295.988
1904	88.293	189.980	277.273
1905	23.468	84.937	108.405
1906	25.456	94.636	120.092
1907	34.075	56.068	90.143
1908	55.731	55.129	110.860
1909	28.022	12.715	40.737
1910	763	2.129	2.892
1911	18.764	30.995	49.759
1912	32.875	26.543	59.418

Enfin, en ce qui concerne spécialement les communes viticoles de la région jurassique, nous avons pu, grâce aux documents de l'administration des Contributions indirectes, dresser le tableau suivant que l'on rapprochera des chiffres précédemment donnés, et qui montre bien que, de nos jours, la production viticole s'est concentrée dans la région sud, sud-est du département de l'Aube :

COMMUNES	1908			1909			1910			1911			1912		
	Hectolitres déclarés	Hectolitres non déclarés	Nombre total (évaluation)	Hectolitres déclarés	Hectolitres non déclarés	Nombre total (évaluation)	Hectolitres déclarés	Hectolitres non déclarés	Nombre total (évaluation)	Hectolitres déclarés	Hectolitres non déclarés	Nombre total (évaluation)	Hectolitres déclarés	Hectolitres non déclarés	Nombre total (évaluation)
Bar-sur-Seine...	570	150	720	36	75	113	6	30	36	109	210	379	89	6	95
Polisy.....	1,379	200	1,579	328	55	383	18	28	46	521	33	554	251	50	301
Polisy.....	995	70	1,065	220	69	289	23	30	53	884	»	884	270	20	290
Buxeuil.....	1,299	60	1,359	168	43	211	91	48	109	1,431	52	1,473	666	46	712
Celles-sur-Orce...	3,669	509	4,169	343	500	843	326	200	526	4,194	80	4,274	1,539	55	1,594
Merrey.....	883	900	1,783	19	180	199	9	39	39	394	560	954	195	225	420
Ville-sur-Arce...	1,508	600	2,108	200	150	350	»	40	40	1,389	133	1,522	1,475	130	1,605
Buxières.....	456	30	486	»	20	20	»	10	10	167	60	227	142	37	179
Essoyes.....	1,637	356	1,987	570	50	620	22	50	72	458	»	458	705	320	1,226
Fonfette.....	319	200	519	539	65	604	»	»	»	189	»	189	635	30	665
Nogé-les-Mallets...	450	120	570	519	30	575	»	»	»	180	»	180	325	40	365
Chervey.....	2,481	50	2,530	510	140	650	16	8	24	1,350	»	1,350	1,680	65	1,745
Mussy.....	2,808	205	3,013	138	5	143	29	60	89	1,047	»	1,047	683	517	1,200
Chacenay.....	112	58	170	13	10	23	»	»	»	8	»	8	38	10	48
Viviers.....	501	230	731	153	35	188	17	45	62	980	»	980	660	66	726
Landreville.....	1,964	630	2,594	462	286	748	273	280	553	4,307	»	4,307	2,335	100	2,435
Loches.....	1,781	620	2,401	458	5	463	88	50	138	1,433	»	1,433	1,192	32	1,224
Plaines.....	457	84	543	19	20	39	»	10	10	43	»	43	118	20	138
Cunfin.....	208	84	292	9	30	39	»	»	»	5	»	5	»	»	»
Saint-Usge.....	168	100	268	471	120	591	»	»	»	1,941	»	1,941	137	5	142
Verpillières.....	208	120	328	81	25	106	»	»	»	47	»	47	20	39	50
Berthignolles.....	545	62	607	110	25	135	»	5	5	10	»	10	351	6	357
Les Riceys.....	8,006	250	8,256	1,500	150	1,650	22	»	22	1,373	25	1,398	1,485	170	1,655

	1.224	100	1.384	120	100	6	52	30	»	»	»	374	6	14	20	69	8	77
Courtenot.....	1.491	72	563	40	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Beauvoir.....	650	100	750	153	»	»	153	»	»	»	»	»	61	10	74	221	»	221
Channes.....	1.641	200	1.841	274	»	»	293	»	»	»	»	»	235	8	243	393	10	403
Brageleigne.....	2.383	28	2.411	672	»	»	884	5	»	»	»	»	690	57	747	815	95	910
Bar-sur-Aube.....	642	43	685	260	»	»	344	7	»	»	»	»	170	73	245	199	76	275
Provenceville.....	1.067	50	1.117	682	»	»	772	2	»	»	»	»	456	3	459	1.001	»	1.001
Fontaine.....	3.135	»	3.135	3.464	»	»	82	3.566	44	»	»	»	74	1.749	»	5.025	»	5.025
Baroville.....	2.523	»	2.523	406	»	»	65	471	67	»	»	»	73	883	195	1.078	698	98
Ailleville.....	1.905	15	1.920	158	»	»	110	268	»	»	»	»	23	60	730	649	84	733
Montier-en-l'Isle.....	252	61	313	30	»	»	118	6	»	»	»	»	11	17	111	90	201	91
Arsonval.....	340	72	412	153	»	»	120	273	»	»	»	»	43	85	415	271	89	360
Jaucourt.....	4.594	300	4.894	3.892	»	»	110	4.002	»	»	»	»	15	340	2.005	2.460	315	2.775
Colombé-la-Fosse.....	3.441	»	3.441	3.234	»	»	»	3.234	»	»	»	»	15	72	1.100	2.565	600	2.965
Colombé-le-Sec.....	2.349	»	2.349	1.505	»	»	70	1.575	5	»	»	»	40	252	1.060	1.643	30	1.673
Arrentières.....	409	»	409	207	»	»	40	247	»	»	»	»	2	44	40	184	222	»
Engente.....	850	»	850	537	»	»	22	559	»	»	»	»	1	223	43	238	465	35
Voigny.....	2.638	240	2.878	1.668	»	»	»	1.668	2	»	»	»	40	528	1.177	1.475	400	1.875
Sauley.....	830	»	830	281	»	»	46	297	»	»	»	»	32	157	50	207	450	80
Lignol.....	1.809	600	2.408	1.096	»	»	4	1.100	»	»	»	»	2	390	101	400	1.330	200
Arconville.....	401	»	401	600	»	»	9	609	»	»	»	»	8	30	188	615	45	660
Champignol.....	653	250	903	610	»	»	250	860	2	»	»	»	17	110	517	667	480	1.147
Couvignon.....	2.525	»	2.525	593	»	»	33	626	23	»	»	»	53	73	889	1.314	190	1.304
Bergères.....	2.058	»	2.058	923	»	»	50	973	5	»	»	»	20	95	293	557	287	844
Irville.....	5.729	»	5.729	2.161	»	»	45	2.196	»	»	»	»	20	165	1.201	2.453	350	2.803
Equilly.....	600	50	650	71	»	»	9	803	16	»	»	»	30	16	310	214	40	254
Argançon.....	104	46	150	»	»	»	60	60	»	»	»	»	43	6	19	78	20	98
Dolancourt.....	480	170	650	123	»	»	7	130	»	»	»	»	»	10	65	180	4	184
Bligny.....	2.530	470	3.000	546	»	»	54	600	17	»	»	»	30	92	1.140	1.531	15	1.546
Meurville.....	1.795	274	3.000	317	»	»	133	450	55	»	»	»	75	50	1.133	1.200	50	1.250
Spoy.....	900	100	1.000	87	»	»	43	130	68	»	»	»	75	15	526	505	60	565
Fravaux.....	162	38	200	10	»	»	30	40	»	»	»	»	»	6	46	80	20	100
Equilly.....	890	110	1.000	152	»	»	40	192	»	»	»	»	»	20	107	192	60	252
Vitry-le-Croisé.....																		
TOTAUX.....			105.343				38.404						2.860		48.899		37.088	

Il serait inexact de prétendre que ces chiffres sont très approximatifs.

En effet, et au moins depuis que les renseignements qui figurent aux statistiques ont été établis d'après les déclarations de récoltes faites en exécution de l'article 1^{er} de la loi du 29 juin 1907, on peut dire qu'ils donnent, en cette matière, une idée aussi exacte que possible de la réalité.

D'une part, l'étroite surveillance de l'administration et les sanctions apportées aux majorations permettent de regarder celles-ci comme insignifiantes, alors que, d'autre part, il est annuellement procédé à une évaluation consciencieuse des quantités récoltées par les propriétaires qui s'abstiennent de faire une déclaration.

*
* *

Les variations sensibles qui interviennent dans la production viticole à des intervalles souvent rapprochés, rendent particulièrement difficile la solution de deux problèmes importants, relatifs : l'un au rendement moyen par hectare, l'autre à la valeur intrinsèque des produits.

En ce qui concerne le rendement moyen par hectare, bornons-nous à signaler les résultats des enquêtes de l'administration des Contributions indirectes, contenus dans le *Bulletin de statistique et de législation comparée*.

Pour les cinq dernières années, les plus intéressantes en raison de l'état de reconstitution du vignoble, on constate que :

En 1908, le nombre moyen d'hect. récoltés par hectare s'élève à 25.			
— 1909,	—	—	10.
— 1910,	—	—	1.
— 1911,	—	—	9.
— 1912,	—	—	12.

Ce qui donnerait une productivité moyenne de 11 hectolitres à l'hectare, si les conditions atmosphériques n'étaient pas capables de modifier, dans un sens quelconque, les chiffres donnés, et partant, leur moyenne (1).

Quant à la valeur intrinsèque des produits, c'est une question d'un grand intérêt, et qui, par son importance, mérite un examen minutieux.

Suivant le mode de fabrication des vins, et pour déterminer le sujet qui nous occupe, nous distinguerons successivement :

Les *vins de presse*, qui sont généralement des vins blancs ;

Les *vins de cuve*, ou vins rouges ;

Les *vins rosés* ou intermédiaires, qui passent d'abord dans la cuve, mais qui séjournent surtout dans les tonneaux où ils fermentent.

La grande distinction des vins de presse et de cuve provient de ce que, dans le premier cas, le vin fermente seul, alors que dans le second, la fermentation s'effectue au contact des pépins et pellicules, et donne des produits d'une coloration variée suivant la nature des raisins employés.

D'une manière générale, les vins de presse renferment moins de sels minéraux et de matières azotées que les vins de cuve ; aussi, sont-ils plus légers et stimulent-ils plus activement le système nerveux, alors qu'ils sont plus pauvres en tanin que les vins rouges. Leur richesse alcoolique est généralement supérieure de 0°5 à 1° à celle des vins cuvés provenant des mêmes raisins.

(1) Les chiffres que nous donnons à cet égard, sauf pour 1908, sont relatifs à de mauvaises années. La productivité normale peut être fixée à 20 hectolitres par hectare, environ.

La composition des vins de cuve est plus complexe que celle des vins de presse, parce qu'ils empruntent aux pellicules et pépins, outre la couleur, des sels minéraux, des matières azotées et pectiques. A leur composition différente correspondent des propriétés dissemblables : ils sont moins digestifs, mais plus toniques et plus nutritifs que les vins de presse.

Naturellement, ces caractères diminuent ou s'accroissent suivant la durée du contact des moûts avec les marcs, et, à ce point de vue, on peut distinguer parmi les vins de cuve :

Les vins rosés, obtenus après une courte fermentation.

Les vins rouges proprement dits, dont la cuvaison dure jusqu'à l'achèvement de la fermentation tumultueuse.

Les vins de macération, qui séjournent avec les marcs de six semaines à deux mois après l'achèvement de la fermentation.

Si, d'après cette classification, on cherche à établir, par l'analyse chimique, la valeur intrinsèque des vins de l'Aube, on se heurte immédiatement à un double obstacle :

Le premier résulte de la complexité que présente la synthèse produite par le raisin. Ce qui est pratiquement dénommé *alcool* comprend en réalité 13 composés chimiques différents, alors que les *acides* en renferment plus de 70. A côté figurent des *matières minérales*, des *matières colorantes*, des *huiles essentielles* et des *matières mucilagineuses* ou *albu-minoïdes*.

L'analyse chimique complète des produits vinicoles serait ainsi un long et délicat travail qui n'a jamais été effectué pour les vins de l'Aube.

Le second obstacle provient de l'absence d'associations viticoles ayant pour objet la vente des vins, et possédant un service spécial d'analyses.

Cependant, au cours de différentes années, par l'intermédiaire des syndicats viticoles ou des professeurs d'agriculture, des échantillons de vins ont été adressés, à fin d'analyse, à M. Mathieu, directeur de la Station œnologique de Beaune, qui nous a communiqué les résultats de ses recherches.

Voici quels ils sont pour l'année 1904 :

Vins blancs.

Communes	Alcool	Acidité totale (en SO^3H^2)	Extrait sec	Sucre Reduct.	Sulfates
Arrentières (Ordin.) . .	7°36	4.70	13.15	2.83	1.35
— (Arbane). . .	9°3	6.55	19.45	1.	1.45
Voigny.	8°9	5.35	14.60	0.83	1.25
Colombé-la-Fosse . . .	9°3	5.31	15.70	1.93	1.45
Balnot-sur-Laignes. . .	8°6	4.71	15.80	0.77	1.45
Riceys-Bas	9°1	6.30	16.30	0.62	0.90
Montgueux	10°9	7.82	22.	0.92	1.40

Vins rouges.

Arrentières	7°3	8.95	26.20	8.8	1.80
Voigny	7°7	8.98	24.90	1.13	1.80
—	9°	5.43	19.45	1.13	1.95
Colombé-la-Fosse . . .	9°4	4.91	17.90	1.38	1.85
Riceys-Bas N° 1. . . .	7°8	5.44	18.55	1.	1.85
Riceys-Bas N° 2. . . .	7°9	5.64	21.45	1.17	2.05
Balnot-sur-Laignes . .	9°2	4.63	19.	1.17	1.65
Riceys (Pinot).	10°7	3.80	20.65	1.	1.90
Montgueux	9°	5.57	21.15	1.65	1.65

Vins rosés.

Les Riceys	10°1	4.88	16.15	0.80	1.35
— (Pinot)	10°1	4.06	16.20	0.83	1.45

Plus spécialement pour la région barséquanaise, les

résultats suivants ont été réunis pour les années 1904, 1905, 1906 :

Années	Alcool	Acidité totale (en SO^4H^2)	Extrait sec
1904 Vin blanc	7°75	6 gr. 2	17 gr. 10
— —	10°75	5 » 7	16 » 20
— Vin rouge	8°35	5 »	18 » 6
— —	10°	5 » 2	18 » 7
1905 Vin rouge	8°35	4 » 3	16 » 35
— Vin rosé	9°4	5 » 45	17 » 55
— —	9°5	4 » 35	14 » 95
— Vin rouge	11°	3 » 40	18 » 95
1906 —	9°05	5 » 4	23 » 15
— Vin blanc	9°5	6 » 1	17 » 35

Enfin, les analyses faites sur des échantillons prélevés en 1911 accusent les chiffres suivants :

	Alcool	Acidité (SO^4H^2)	Extrait sec
Les Riceys.	9°9	4 gr. 8	17 gr. 1
—	11°8	5 » 6	20 » 2
Colombé-la-Fosse.	10°9	4 » 7	19 » 25
—	11°4	5 » 4	19 » 75
—	10°	5 » 2	17 »
—	10°3	5 » 2	18 » 30
—	11°4	4 » 0	17 » 85

Ajoutons que tous les vins analysés proviennent de plants greffés, c'est-à-dire de vignes nouvelles en production.

D'après ce que nous avons dit précédemment, on pourrait croire que les analyses chimiques précitées, — en raison même de ce qu'elles sont incomplètes, — ne peuvent pas constituer un élément d'appréciation suffisant de la qualité des produits vinicoles de l'Aube.

Il n'en est rien, car les chiffres recueillis sont caractéristiques et permettent d'autant plus aisément d'individualiser le produit, que celui-ci a une destination précise.

En effet, bien que les analyses portent sur des vins blancs, rouges et rosés, il faut dire que la production de l'Aube, surtout depuis la reconstitution des vignobles, est particulièrement orientée vers la vinification en blanc (vins de presse).

Or, ces vins, outre les qualités dégagées par l'analyse, sont de conservation facile et possèdent toujours un bouquet de vin de champagne, plus ou moins accentué suivant les années. Comme ils ont, par ailleurs, une tendance naturelle à la mousse et une grande légèreté, ils sont ainsi éminemment aptes à la champagnisation.

CHAPITRE II

LES PRIX.

Grande variation : statistiques. — Tendance à l'augmentation, plus nominale que réelle. — Formation des prix : courtiers, gourmets et producteurs. — Critique de ce système. — La lutte contre le commerce : tentatives d'organisation. — Les résultats. — Conclusion.

Avec l'étude des prix, nous abordons une matière susceptible, elle aussi, de variations très sensibles à des intervalles rapprochés. C'est qu'en effet, parmi les éléments importants qui déterminent les prix, il faut citer en premier lieu ceux que nous avons groupés sous le nom de facteurs naturels de la production ; or, on sait sous quels aspects divers et souvent imprévus se manifeste leur influence.

C'est pourquoi, comme précédemment, nous ne chercherons pas à établir un prix moyen de l'hectolitre pour plusieurs années, mais à donner le prix courant moyen pour chaque année, en remontant assez loin dans le passé et en insistant particulièrement sur les années postérieures à la reconstitution.

D'après l'enquête Guyot, en 1866, le prix de l'hectolitre ne s'élevait qu'à 25 francs, mais il subissait une augmentation assez sensible dans la suite, puisqu'il atteignait 34 fr. 45 dans la statistique de 1882, et 46 fr. 19 dans celle de 1892.

Plus spécialement depuis l'année 1899, les prix ont été successivement établis de la manière suivante (1) :

En 1899, le prix moyen de l'hectolitre s'élevait à. . . .	38 fr.
— 1900, — — — — —	35 fr.
— 1901, — — — — —	21 fr.
— 1902, — — — — —	25 fr.
— 1903, — — — — —	35 fr.
— 1904, — — — — —	27 fr.
— 1905, — — — — —	22 fr.
— 1906, — — — — —	33 fr.
— 1907, — — — — —	33 fr.
— 1908, — — — — —	45 fr.
— 1909, — — — — —	30 fr.
— 1910, — — — — —	40 fr.
— 1911, — — — — —	60 fr.
— 1912, — — — — —	52 fr.

De sorte que l'on peut dire que depuis la productivité d'une importante partie du vignoble reconstitué, les prix tendent à augmenter.

Mais cette augmentation est plus nominale que réelle. D'abord, d'une manière générale, on peut prétendre que le pouvoir d'acquisition de l'argent est, aujourd'hui, moins grand qu'autrefois ; ensuite, il est certain que les frais de reconstitution et les soins apportés à la vigne ont grevé le patrimoine du petit propriétaire, enfin et surtout, nous avons vu que les dernières récoltes avaient été mauvaises ou médiocres, et que les espaces en production, moins étendus qu'avant l'invasion phylloxérique, sont actuellement plantés en cépages à rendement plus faible.

C'est pourquoi le prix relativement élevé de 1911 doit

(1) Il s'agit ici de *prix moyens*. Il existe dans l'Aube des vins de choix qui sont couramment vendus 100 francs l'hectolitre.

encore apparaître, — surtout en raison de la rareté et de la qualité du produit vendu, — comme insuffisant.

D'ailleurs, sans s'attacher particulièrement à une année déterminée, on peut dire qu'en principe le prix de vente des vins, dans l'Aube, est toujours faible.

Pour s'en convaincre, il suffit de connaître la manière dont s'effectue la fixation de ces prix. Deux parties sont en présence : l'une est ce petit propriétaire récoltant dont on connaît la situation précaire et qui attend impatiemment le jour de la vente ; l'autre — au moins lorsqu'il s'agit d'achats importants — est le courtier travaillant pour le compte de grandes maisons, de qui il reçoit l'ordre d'acheter telles quantités à tels prix.

Or, les propriétaires vigneron ne sont jamais parvenus à s'entendre sur la fixation d'un cours, et si, en 1912, ils ont fait une tentative dans cette voie, elle n'était pas établie sur des bases suffisamment solides pour donner des résultats satisfaisants.

Les courtiers, au contraire, qui n'ont fait aucune avance au sol, ne sont pas obligés d'acheter immédiatement. D'autre part, étant peu nombreux, ayant une base de discussion dans le prix qui leur a été préalablement indiqué, possédant enfin l'expérience des affaires, il leur est facile de s'entendre et d'obtenir du producteur des concessions successives.

A cet effet, le plus souvent, ils recourent au sous-intermédiaire, le gourmet, qui commence à mettre en relation le courtier avec les propriétaires vigneron les plus malheureux, c'est-à-dire décidés à vendre leurs produits au plus bas prix. Quelquefois même, pour vaincre plus aisément leur résistance, le courtier va payer quelque dette du vigneron chez un fournisseur et, armé d'une quittance subro-

gative, il vient menacer de la saisie le producteur récalcitrant.

Enfin, quelle que soit leur manière de procéder, courtiers et gourmets obtiennent presque toujours une vente à d'excellentes conditions, et ainsi, le cours est établi, car, dans la crainte de ne plus trouver d'acheteurs, les vignerons finissent par céder et vendre.

On se rend immédiatement compte de tout ce que ce régime comporte de désastreux au point de vue économique.

En thèse générale, il paraît déjà grossièrement injuste que courtiers et gourmets — intervenant seulement au jour de la récolte — viennent priver le vigneron de la plus grosse partie du fruit de son travail.

Mais, économiquement, le fait est plus grave encore. Les prélèvements exagérés (1) effectués par le commerce, sont pour ainsi dire arrachés à la terre où ils ne rentreront jamais plus.

Au contraire, s'ils s'incorporaient dans le patrimoine du producteur, celui-ci pourrait en faire bénéficier les vignobles auxquels il apporterait des améliorations utiles.

Toutes ces difficultés ont, depuis quelque temps, déterminé le propriétaire vigneron à lutter contre le commerce; mais, en raison de l'inégalité des forces aux prises et du manque d'organisation, le producteur a dû s'incliner devant l'intermédiaire.

Ainsi, lorsque le vigneron fut décidé, comme en 1899, à ne vendre ses produits qu'à un prix donné, le courtier, après de vaines tentatives de marchandage, préféra s'abs-

(1) Il est parvenu à notre connaissance qu'en 1914, des vins achetés par le commerce 65 francs l'hectolitre avaient été revendus quelques mois après à un prix dépassant 150 francs.

tenir plutôt que de céder. C'était, de sa part, un habile calcul qui lui assurait de brillantes affaires pour l'avenir.

Ce n'est que plus tard, et à l'occasion de la campagne menée contre les décrets de délimitation de la Champagne, que les producteurs de l'Aube, ayant conscience de la force qui résultait de leur cohésion momentanée, comprirent que le salut était dans l'union, et résolurent d'opposer à l'organisation commerciale, une fédération, la *Fédération auboise des syndicats de la Champagne viticole*.

L'objet de cette organisation, régulièrement constituée, est défini dans l'article 2 de ses statuts :

« La Fédération a pour but d'étudier et de défendre les intérêts des vignerons, de favoriser les progrès de la viticulture champenoise par tous les moyens en son pouvoir, de s'occuper de toutes les questions qui se rattachent à la vigne et à ses produits.

« Elle a pour objet, plus particulièrement :

« 1° De réprimer toutes fraudes sur les vins de la Champagne viticole ;

« 2° De favoriser la vente des récoltes en faveur des syndicats adhérents ;

« 3° De développer le crédit agricole ;

« 4° De créer des coopératives de production et de fabrication. »

Toute fédération supposant une organisation syndicale développée, les initiateurs de la formule nouvelle, dans le but de multiplier les associations viticoles, adressèrent à chaque commune intéressée un projet de statuts contenant un article 9 ainsi conçu (1) :

(1) Les résultats de ce mouvement récent ne sont pas encore saisissables.

« Le syndicat a pour but :

« 1° D'obtenir pour ses adhérents une vente rémunératrice de leurs vins en se concertant pour la fixation des prix et des conditions de vente ;

« 2° De traiter, pour ceux des membres qui l'en chargeront, des contrats collectifs de vente avec le commerce ;

« 3° De surveiller activement les fraudes sur les vins de Champagne, d'étudier les mesures propres à les empêcher, et de poursuivre celles qui seraient de nature à nuire directement ou indirectement aux adhérents ;

« 4° ;

« 5° D'étudier et de réaliser la création d'une coopérative de production et de fabrication, d'une caisse de crédit et de moyens de défense contre les fléaux de la vigne. »

Les deux articles précités permettent de conclure, ainsi que nous l'avions laissé prévoir, que les organisations nouvelles tendent à sacrifier la production à la vente, ce qui, étant donné l'état actuel de la reconstitution, est de nature à compromettre l'avenir viticole de la région.

D'ailleurs, les premiers résultats obtenus en 1912 par la Fédération n'ont pas été brillants. Les syndiqués avaient pensé qu'il suffisait, pour obtenir satisfaction immédiate, de procéder par voie de referendum, et d'indiquer sans aucune sanction un prix ferme au commerce.

Les courtiers, très au courant de la situation économique des producteurs, ont réédité leur tactique de 1899 : ils ont refusé d'acheter au-dessus d'un prix par eux fixé, et même, lorsque les propriétaires ont accepté leurs offres, ils ont, dans quelques cas, profité de l'affolement général pour diminuer encore les cours — manœuvre qui leur a pleinement réussi.

A notre sens, la solution du malaise actuel doit être recherchée dans une double organisation.

D'une part, le maintien des syndicats de défense des intérêts viticoles, ayant exclusivement en vue la production, et semblables en tous points à ceux que nous avons examinés.

D'autre part, des coopératives viticoles à attributions très étroites, ayant pour seul objet la vente des produits.

Un organe connexe et indispensable au fonctionnement de ces coopératives, consisterait dans la création de caisses de crédit permettant aux producteurs nécessiteux de contracter des emprunts ou de recevoir des avances sur les produits déposés dans les caves coopératives.

Nous nous dispenserons d'entrer dans le détail de fonctionnement d'organisations de ce genre : indiquons seulement que dans l'Aube, plus qu'ailleurs, en raison de la destination très précise des produits, elles réussiraient nécessairement. Les syndiqués de l'Aube semblent l'avoir compris, puisque, aussi bien dans l'article 2 des statuts de la Fédération, que dans l'article 9 des projets de statuts des syndicats, il est question de la création de coopératives et de caisses de crédit.

La Fédération ne serait ainsi qu'un organisme de transition ; mais, outre que les coopératives projetées réuniraient des attributions trop diverses et trop étendues (production et fabrication), n'y a-t-il pas lieu de craindre que le provisoire ne devienne définitif ?

CHAPITRE III

LES DÉBOUCHÉS.

Importance du commerce des vins dans le département de l'Aube : statistiques. — I. Le commerce local : Vente aux particuliers et aux négociants. — La fabrication du champagne dans le département de l'Aube. — Son origine et son importance : statistiques. — Difficultés de son extension et causes de son déclin. — II. Le commerce national. — Les expéditions dans le département de la Marne. — Leur origine et leur importance : statistiques. — Leur nécessité. — III. Le commerce international : ses causes, son orientation.

A différentes reprises, et incidemment, nous avons mentionné les débouchés essentiels des vins de l'Aube, sans toutefois donner à nos explications, et à dessein, toute la précision que méritait un sujet aussi important.

Le moment est venu de combler cette lacune. A cet effet, nous allons commencer par indiquer les chiffres relatifs au commerce des vins de l'Aube, figurant dans les statistiques de l'administration des Contributions indirectes, sous le nom de *sorties*.

Années	Production Hectolitres	Sorties Hectolitres
1901.	436.000	218.246
1902.	456.000	144.290
1903.	203.000	145.639
1904.	239.000	139.047
1905.	432.623	76.349
1906.	452.010	78.864

1907.	112.588	46.477
1908.	129.763	51.975
1909.	58.997	30.102
1910.	3.073	15.157
1911.	51.974	23.485
1912.	66.016	28.885

Bien qu'il soit ici question du département entier, on peut dire que, dans leur ensemble, et surtout pour les années les plus récentes, les sorties ne concernent que les communes particulièrement viticoles de la région jurassique : c'est ce qui résulte avec évidence de tous les chiffres que nous avons précédemment donnés à leur égard.

D'autre part, il serait inexact de croire que toutes les quantités ne figurant pas aux sorties sont destinées à la consommation des propriétaires récoltants. Sans critiquer ici les chiffres de l'administration qui exagèrent peut-être l'écart existant entre la production et les sorties, — soit par des majorations dans les déclarations de récolte, soit par des ventes dissimulées, — bornons-nous à signaler que souvent, dans l'Aube, des propriétaires ayant une certaine avance de capitaux, attendent, pour vendre leurs vins, une augmentation dans le cours des produits, à moins qu'ils ne les réservent, après les avoir mis en bouteilles, à la consommation supérieure.

Ces quantités, qui ne sont ni vendues, ni destinées à la consommation du propriétaire récoltant, forment le *stock* antérieur à l'année courante.

Ce stock, évalué seulement depuis l'année 1907, en conformité de la loi du 29 juin 1907, est ainsi établi par l'administration des Contributions indirectes :

	Hectolitres
1907.	36.333
1908.	24.517

1909.	24.723
1910.	5.325
1911.	3.705
1912.	4.697

*
* *

Il y a lieu de distinguer, en ce qui concerne la destination des vins de l'Aube, trois marchés différents :

- 1° Le commerce local ;
- 2° Le commerce national ;
- 3° Le commerce international.

1° Le commerce local.

Au point de vue local, les transactions commerciales présentent une grande simplicité. Le propriétaire vigneron traite directement avec les particuliers ou avec les négociants.

Avec les particuliers, les ventes tendent à devenir de plus en plus rares pour deux raisons principales :

La première est due à la concurrence des produits méridionaux et à l'augmentation sensible du prix des vins dans l'Aube ;

La seconde provient de ce que les propriétaires ont une tendance à s'engager à vendre, à l'avance, la totalité de leurs produits à de grandes maisons étrangères à la région.

Pour des raisons analogues, les négociants locaux se trouvent en partie évincés du marché local. Il ne faut pas, en effet, confondre ces négociants avec les gourmets, véritables sous-intermédiaires qui, dans chaque commune, ne font qu'acheter pour le compte de courtiers ou de négociants, cumulant bien souvent, d'ailleurs, cette fonction avec la profession de vigneron.

Cependant, une destination particulière de la production semblait devoir faire des négociants locaux les clients attirés des propriétaires de l'Aube. C'est qu'en effet, les opérations de champagnisation, faites sur place avec des vins de la région, s'annonçaient comme devant prendre une certaine extension, en raison même de la diffusion rapide du « Champagne ».

La tradition affirme, nous l'avons vu, que les procédés de champagnisation auraient été inaugurés par les religieux de Clairvaux, sans qu'il soit cependant matériellement possible de l'établir par les archives de l'abbaye, détruites en 1830.

Mais, d'une manière plus précise, et en nous en tenant au XIX^e siècle, il est incontestable que pendant tout son cours, et peut-être d'ancienneté, on récoltait, dans l'arrondissement de Bar-sur-Aube, des vins mousseux, dits vins d'arbane, analogues aux vins de la Champagne rémoise (1).

En 1883, dans la même région, à Ailleville, on champagnisait sur place des vins qui étaient mis dans le commerce (2).

Dans l'arrondissement de Bar-sur-Seine, de 1832 à 1840, on champagnisait également les vins des Riceys, et les vins mousseux ainsi obtenus étaient l'objet d'exportations en Angleterre et aux Etats-Unis (3). Ce commerce se poursuivait assez longtemps, car on constate que plusieurs proprié-

(1) T. Boutiot, *Les régions naturelles du département de l'Aube*, in *Revue agricole du département de l'Aube*, t. I (1862-1863), p. 94.

(2) Vins exposés par M. X... d'Ailleville au concours agricole régional de Troyes de 1883. V. *Catalogue de l'exposition*.

(3) Coutant et Ray, *Statistique du canton des Riceys*, in *Mémoires de la Société académique de l'Aube*, 2^e série, t. III (1851-1852), p. 689. L. Coutant et S..., *op. cit.*, p. 75.

taires des Riceys avaient fait figurer à l'exposition régionale de 1860 des vins mousseux blancs et rosés, et qu'un exposant avait envoyé des vins mousseux sous le titre « vins de Champagne mousseux de l'Aube » (1).

Une autre documentation est fournie, sur le même sujet, par la Chambre de commerce, et les Tribunaux civils de Bar-sur-Aube et de Bar-sur-Seine, délibérant l'un et l'autre comme tribunaux de commerce.

Il en résulte que :

1° En 1860, M. C ., était fabricant de champagne à Troyes. La date de la cessation de sa fabrication n'est pas indiquée, non plus que son importance ;

2° Dans l'arrondissement de Bar-sur-Seine, ce n'est qu'à titre exceptionnel et momentanément que l'on a vu des fabricants de champagne installer leur industrie. Il a cependant existé des marques de vin de champagne portant dénomination d'une des localités de l'arrondissement de Bar-sur-Seine ; mais ces marques, dont on ne trouve que quelques étiquettes, n'ont pas été déposées ;

3° Dans l'arrondissement de Bar-sur-Aube, M. L..., négociant à Bar-sur-Aube, a fabriqué du champagne de 1861 à 1882.

M. M..., à Bar-sur-Aube, fabrique du champagne depuis 1890 avec une production annuelle de 6.000 à 7.000 bouteilles. Il est propriétaire de 5 marques déposées au greffe du tribunal le 17 juin 1893. Il a exposé des vins qualifiés « champagne » à Epernay (1894), à Troyes (1894), à Vesoul et à Bordeaux (1897). à Paris et à Marseille (1899).

M. V... a commencé la fabrication du champagne en

(1) *Journal de l'exposition de 1860*, p. 75.

1893, à Bar-sur-Aube. Sa production annuelle moyenne est de 14.000 bouteilles. Il est propriétaire de 18 marques, déposées régulièrement au greffe du tribunal à partir de l'année 1894 jusqu'en 1908, qualifiant ses vins « champagne ». Il a exposé ses produits sous ce nom à Bar-sur-Seine et Paris (1895), Soissons, Bourbonne-les-Bains, Saint-Dizier, Paris (1896), Lille, Troyes, Bruxelles (1897), Reims, Valence, Orléans (1903).

M. D... est fabricant de vin de champagne à Bar-sur-Aube depuis 1894. Sa production moyenne annuelle est de 6.000 bouteilles. Il est propriétaire de deux marques de fabrique déposées le 21 avril 1898, désignant ses produits sous le nom de champagne. Il a exposé à Bar-sur-Aube (1896, 1897, 1900), à Sens (1891), à Troyes (1897, 1898), à Bruxelles (1910).

M. T..., à Bar-sur-Aube, fabrique des vins mousseux qualifiés « champagne » depuis 1898. Sa production annuelle est de 5.000 bouteilles. Il est propriétaire d'une marque déposée en 1898.

M. D..., à Brienne-le-Château, fabrique du vin de champagne depuis 1900. Il est propriétaire de deux marques déposées en 1903 au greffe du tribunal de Bar-sur-Aube, et d'une marque déposée en 1904 au greffe du tribunal d'Épernay, qualifiant ses vins « champagne ».

M. B... a fabriqué, à Dienville, de 1894 à 1898, d'importantes quantités de vins, sous la dénomination « champagne ». Le 21 février 1902, il a déposé une marque au greffe du tribunal de Bar-sur-Aube.

On peut ainsi conclure que la fabrication du champagne dans l'Aube s'est localisée à Bar-sur-Aube, puisque, sur 30 marques, 29 ont été déposées au greffe du tribunal de cette ville.

Quant aux opérations relatives au commerce des vins de champagne et faites par ces maisons, elles deviennent de moins en moins importantes, comme en témoigne le tableau suivant :

Années	Nombre d'hectolitres	Correspondance en bouteilles de 80 centilitres
1901	314	38.875
1902	887	110.875
1903	1.041	126.375
1904	1.084	135.500
1905	1.336	167.000
1906	901	112.625
1907	349	43.625
1908	579	72.375
1909	516	64.500
1910	231	28.875

Dès 1907, la préparation d'un décret de délimitation de la Champagne viticole inquiéta justement les fabricants, et la production diminua sensiblement. Après 1910, et surtout à la suite du vote de la loi complémentaire du 10 février 1911, elle devint à peu près nulle.

Il faut d'ailleurs ajouter que la fabrication du champagne n'a jamais été favorisée dans le département de l'Aube.

D'abord, on se demanda pendant longtemps si la crise phylloxérique ne serait pas fatale aux vignobles, et, conséquemment, aux industries connexes.

D'autre part, la production industrielle du champagne nécessite de vastes caves, dont l'établissement est rendu particulièrement difficile dans la région jurassique, à sous-sol rocheux.

Néanmoins, depuis la campagne menée contre la délimitation, et dans l'espoir de voir le décret de 1911 rapporté,

des négociants étrangers à la région ont jeté les bases d'importantes installations. C'est ainsi qu'à Baroville, une maison de Reims a concentré dans un immense cellier, contenant un matériel vinaire complet, tous les vins qu'elle a achetés dans la région.

2° Le commerce national.

Au cours de l'exposé historique qui figure au début de cet ouvrage, nous avons montré comment la vente des vins s'était soudainement heurtée, dans l'Aube, à la concurrence meurtrière des produits méridionaux.

Cependant, — sans pouvoir donner des indications précises à ce sujet, — il faut reconnaître que les qualités particulières des vins de l'Aube s'adaptant bien au goût de certains clients, ceux-ci n'ont pas cessé de s'approvisionner auprès des viticulteurs aubois.

Mais on conçoit que ces fournitures isolées n'aient jamais pu constituer un débouché certain et régulier, et que, nécessairement, la viticulture aurait définitivement sombré, dans le département de l'Aube, si la région marnaise — où l'on fabrique le champagne, — n'avait été dans l'obligation, sans cesse grandissante, de s'adresser, pour parfaire ses stocks, aux propriétaires vignerons de l'Aube.

Cette destination particulière des vins de l'Aube mérite d'être étudiée, non seulement parce qu'elle constitue un fait économique très important, mais aussi parce que c'est en elle que réside le point vraiment litigieux de la délimitation de la Champagne viticole.

..

C'est une pratique fort ancienne que celle qui consiste,

pour le propriétaire vigneron de l'Aube, à vendre une importante partie de sa récolte à des négociants du département de la Marne qui, après lui avoir fait subir tous les traitements utiles, la livrent à la consommation sous l'appellation « champagne ».

Sans discuter actuellement la régularité de telles opérations, bornons-nous à en rechercher l'origine, l'importance actuelle, et aussi à en donner l'explication.

Des recherches faites dans les œuvres des historiens locaux permettent d'établir, d'une part, que, de 1832 à 1840, les vins des vallées de l'Ource, de la Seine et de l'Arce s'exportaient déjà dans la Marne (1); d'autre part, que, dès 1865, des vins mousseux de l'arrondissement de Bar-sur-Aube étaient expédiés dans la haute Champagne où ils étaient travaillés, étiquetés et vendus comme vins de Champagne (2).

Ces constatations sont confirmées par certains documents figurant dans les évaluations des revenus territoriaux de l'administration des Contributions directes. Nous avons vu, en effet, que les grandes enquêtes datant de 1851-1853 et 1879-1881 signalent, dès ces époques, des expéditions de vins en quantité notable dans le département de la Marne.

Pour les années plus rapprochées, la Chambre de commerce de Troyes publie annuellement — depuis 1898 seulement — des comptes-rendus de la situation commerciale du département, dont nous extrayons les passages suivants :

1898. — Comme les années précédentes, et plus encore que les années précédentes, en raison de la qualité obtenue, les fabricants de Champagne de la Marne ont fait, dans

(1) T. Boutiot, *op. cit.*, p. 26, 94.

(2) Gayot, *Rapport sur la viticulture dans l'Aube*, au Congrès scientifique de 1865, p. 432.

l'Aube, des achats importants de vins blancs obtenus avec de la vendange rouge portée au pressoir aussitôt après la coupe. Ces vins provenaient des vallées de l'Aube, de l'Ource, et surtout de la vallée de la Seine ; ils pesaient 8 à 9° et étaient vendus 25 à 30 francs l'hectolitre.

1899. — L'année 1899 aura été, pour les centres vignobles du département, une mauvaise année : les prix élevés, le faible rendement de la récolte, ont autorisé dès le début de la campagne les propriétaires à des demandes telles qu'elles ont amené l'abstention des fabricants de vins de champagne. Les vignerons de l'Aube ont perdu de ce chef leurs affaires les plus profitables.

1900. — Pas de mention spéciale.

1901. — Les fabricants de champagne ont peu acheté dans l'Aube.

Ils ont eu, dans la Marne, une grosse récolte, mais de qualité médiocre.

1902. — Pas de mention spéciale.

1903. — Les vins blancs ont été demandés par la Champagne à 35 francs l'hectolitre.

1904. — N'oublions pas que l'Aube fait un commerce assez important avec les fabricants de champagne.

1905. — La Marne ayant eu une récolte abondante (429.000 hect.) n'a rien acheté dans l'Aube.

1906. — La Marne, plus favorisée encore comme quantité, n'a rien acheté dans l'Aube.

1907. — En attendant la délimitation de la Champagne, une partie de la vendange a été vendue en vins blancs, pris au pressoir, à des maisons de la Marne.

Nous verrons plus loin quelle fut l'importance des expéditions faites en 1908 et même en 1909, après la promulgation du décret de délimitation.

En outre, la même Chambre de commerce a adressé à la commission d'enquête de renseignements (1) un mémoire sur la délimitation de la Champagne viticole, daté du 24 mars 1911 et contenant les indications suivantes :

« Des envois fréquents, parfois très abondants, de vins récoltés dans l'Aube sont dirigés sur la Marne à destination des champagnisateurs. Dans le dossier de l'arrondissement de Bar-sur-Aube, on constate des expéditions de ce genre dès 1849. En 1857, un commissionnaire d'Arrentières envoyait, à lui seul, 2.000 hectolitres de vin blanc à Epernay.

« Les acheteurs envoient parfois des employés qui prennent livraison des vins, la plupart du temps en moûts, au sortir du pressoir ; lors de la vendange, la Compagnie des chemins de fer de l'Est a formé souvent des trains spéciaux pour l'enlèvement des fûts et leur transport rapide dans la Marne. »

Aux termes de la circulaire ministérielle de mars 1911, la commission d'enquête chargée d'établir les *usages locaux constants* de la viticulture dans le département de l'Aube, devait faire état, dans son rapport, de tous les documents réunis par les Tribunaux civils.

Or, le Tribunal civil de Bar-sur-Aube a constaté de son côté, que :

« Depuis un temps très long, une part considérable de la récolte des vins de l'arrondissement de Bar-sur-Aube était chaque année vendue et expédiée à des négociants et industriels de la Marne pour y être champagnisés. »

(1) Commission d'enquête de renseignements sur les *usages locaux constants* de la viticulture dans le département de l'Aube, nommée en mars 1911 par le ministre de l'agriculture, en vue de la préparation d'un nouveau décret de délimitation de la Champagne viticole.

Et il a adressé à M. le ministre de l'agriculture cent vingt-deux pièces remises par les Comités viticoles de l'arrondissement.

D'autre part, dans l'extrait du registre des délibérations de la Chambre du conseil du Tribunal civil de Bar-sur-Seine, on lit :

« Il résulte des documents soumis au Tribunal que les qualités particulières des vins de ces régions consistent notamment dans leur richesse et dans un grain spécial qui les rendent plus aptes à compléter et fortifier les qualités des vins de la Marne employés à faire du champagne. Cela est si vrai qu'il ressort des documents joints que, de tout temps, les fabricants et commerçants de la Marne ont envoyé sur place, au moment de la récolte, des ouvriers spécialistes pour faire subir, aux vins récoltés dans la région, les premières manipulations. »

Et à la suite figure un « tableau résumé des ventes faites et constatées dans les documents retrouvés par les vignerons de l'arrondissement de Bar-sur-Seine à des maisons de champagne de la Marne ».

Ce tableau comprend les années 1871 à 1904, et relève pour cette période l'envoi de 227.915 hectolitres de moûts et vins et de 123.300 kilogrammes de raisins.

Tous les documents que nous venons de citer ont été réunis dans le rapport dressé par la commission d'enquête (1). Mais, à côté d'eux, il y a tout un ensemble de pièces fort nombreuses qui ont été communiquées à la commission en vue de préciser l'importance de l'usage

(1) Rapport de la commission d'enquête fait et clos le 3 avril 1911. V. appendice n° IV.

constant des fournitures de vins de l'Aube à la Marne, et destinés à la champagnisation (1).

Ces pièces consistent en relevés de comptes, de livres de commerce, de correspondance avec des acheteurs, d'attestations de pratiques spéciales...., etc.... Les signatures des déposants ont presque toutes été légalisées par les maires.

De tous les chiffres donnés, portant sur 54 années, dont la plus éloignée remonte à 1849, nous avons pu dresser le tableau suivant, duquel il résulte que la livraison des moûts et vins envoyés à la Marne et destinés à la champagnisation s'est élevée pour l'ensemble à 360.539 hectolitres, avec des fluctuations qui méritent d'être interprétées sous divers rapports, et à 217.800 kilogrammes de raisins, le tout annuellement réparti comme il suit :

Tableau récapitulatif destiné à montrer les « usages locaux constants » dans la fourniture des raisins, moûts et vins de l'Aube à la Marne, en vue de la champagnisation.

Relevé des documents fournis par 56 communes, dont 23 de l'arrondissement de Bar-sur-Aube, et 33 de l'arrondissement de Bar-sur-Seine.

Années	Raisins Kg.	Moûts et vins Hl.	Raisins Kg.	Moûts et vins Hl.	Raisins Kg.	Moûts et vins Hl.
	Bar-sur-Aube		Bar-sur-Seine		Totaux	
1849 . .						200
1857 . .		2.138				2.138
1858 . .		336				336

(1) Nous ne pouvons pas l'établir formellement, car la publication de la comptabilité et de la correspondance serait de nature à porter préjudice aux expéditeurs.

Un très grand nombre d'entre eux ne les ont d'ailleurs produites à la commission qu'en lui demandant de s'engager sur l'honneur à ne pas les divulguer.

1859 . .	1,410				1,410
1860 . .	330				330
1861 . .	550				550
1862 . .	338				338
1863 . .	170				170
1864 . .	354				354
1865 . .	270				270
1866 . .	590				590
1867 . .	180				180
1868 . .	446				446
1869 . .	1,544		42		1,586
1870 . .	350				350
1871 . .	500		760		1,260
1872 . .	798		3,331		4,129
1873 . .	2,357		2,395		4,753
1874 . .	1,728		508		2,236
1875 . .	322		482		804
1876 . .	442		1,250		1,692
1877 . .	645		682		1,327
1878 . .	504	25,000	1,941	25,000	2,445
1879 . .	277		3,031		3,308
1880 . .	400		10,444		10,844
1881 . .	1,723		1,322		3,045
1882 . .	788		3,123		3,916
1883 . .	1,261		5,171		6,432
1884 . .	328		713		1,041
1885 . .	1,043		3,170		4,213
1886 . .	831		1,555		2,386
1887 . .	980		200		1,180
1888 . .	1,584		1,474		3,058
1889 . .	6,799	19,349	19,198	19,349	25,997
1890 . .	5,221	30,000	18,632	30,000	23,853
1891 . .	6,904	39,406	38,002	39,406	44,906
1892 . .	1,600	3,551	51,196	52,796	31,132
1893 . .		2,637	3,250	10,494	13,431
1894 . .		2,213		9,545	11,728
1895 . .		192		2,907	3,399
1896 . .		2,659		9,692	12,351
1897 . .		3,392		361	3,753
1898 . .		9,764		22,969	32,733
1899 . .		1,920	48,000	6,874	48,000
1900 . .		1,332		9,392	13,724

1901 . .	3.434	5.997	9.431
1902 . .	5.722	3.336	9.058
1903 . .	4.533	4.733	9.266
1904 . .	3.288	3.043	6.331
1905 . .	1.024	1.303	2.327
1906 . .	1.379	3.319	4.698
1907 . .	2.845	2.882	5.727
1908 . .	8.939	3.226	12.165
1909 . .	3.167	2.781	5.948

Il faut ajouter que ces chiffres ont nécessairement subi, pour plusieurs raisons, une diminution assez considérable :

D'abord, les recherches auxquelles on s'est livré étaient trop tardives, et il paraît vraisemblable qu'un grand nombre de documents aient été, entre temps, égarés ou détruits.

Ensuite, en dehors de toute perte, il est certain que le petit propriétaire vigneron n'a pas toujours une comptabilité très soignée, et qu'ainsi, des transactions du genre de celles qui ont été recherchées n'ont jamais laissé de traces de leur existence.

Enfin, le commerce de champagne de la Marne, préoccupé d'acheter à bas prix et de revendre très cher, est venu s'approvisionner dans l'Aube, plus particulièrement par des intermédiaires et sous-intermédiaires très discrets, en vue de créer l'anonymat des destinataires définitifs. Par le système des acquits en blanc, des expéditions à itinéraire détourné, ou de commissionnaire à lui-même, certaines maisons ont complété leurs stocks disponibles pour la fabrication, avec une matière première dont la qualité se rapprochait de celle des produits de la Marne et qui convenait parfaitement à la fabrication à laquelle elle était destinée. Or, une grande partie des opérations de ce genre ne figure pas dans les chiffres donnés.

Il est si rigoureusement exact que le relevé des expédi-

tions effectuées de l'Aube dans le département de la Marne soit incomplet, que le même document, émanant de l'administration des Contributions indirectes (Direction de Troyes) pour les années 1904 à 1909, — et lui-même insuffisant, — mentionne les chiffres suivants qu'il suffira de comparer à ceux du tableau de la commission d'enquête :

Années	Relevé des Contributions Hectolitres	Extrait du tableau précédent Hectolitres
1904.	11.301	8.334
1905.	4.955	2.327
1906.	7.389	4.698
1907.	8.213	5.727
1908.	11.806	12.465
1909.	7.390	5.918

*
* *

On a tenté d'expliquer ces achats effectués le plus souvent par les courtiers pour le compte de fabricants de vins de Champagne de la Marne, en indiquant que c'est en raison de l'extension du commerce du champagne, — les quantités récoltées dans la Marne n'étant plus suffisantes à satisfaire le consommateur — qu'il avait été nécessaire de recourir à une région champenoise d'approvisionnement — l'Aube en l'espèce, — donnant des produits à peu près identiques.

Cette explication est entachée d'inexactitude.

A l'origine, c'est exclusivement en raison de leur qualité que les vins de l'Aube ont été recherchés par les industriels marnais. Pour s'en convaincre il n'y a qu'à comparer les quantités récoltées dans le département de la Marne avec le mouvement total des expéditions effectuées en bouteilles. Pourquoi donc serait-on venu chercher dans l'Aube un produit inférieur à celui qui se trouvait sur place et en

abondance, d'autant mieux qu'à cette époque le prix des vins dans l'Aube et la Marne étaient à peu près identiques.

Or, aujourd'hui, cette raison se trouve doublement renforcée : d'abord par le rajeunissement des vignobles qui fait rechercher les vins de l'Aube pour leur fraîcheur, leur tenue et leur prédisposition à la mousse.

Ensuite, par la situation même de la viticulture dans le département de la Marne. Alors que la vente du champagne s'est accrue dans des proportions considérables, les vignobles marnais ont traversé une période de décroissance qui devient de plus en plus dangereuse.

Il semble, dans ces conditions, et abstraction faite de tout régime protectionniste nouveau, que les produits de l'Aube, facultativement employés à l'origine par le commerce marnais, lui soient actuellement indispensables.

3° *Le commerce international.*

Jusqu'à ces dernières années, le besoin de débouchés étrangers ne se faisait nullement sentir : seuls, les vins rosés de certains crus des Riceys, fort appréciés en Belgique, passaient la frontière.

Mais, au lendemain du premier décret de délimitation de la Champagne viticole, les propriétaires viticulteurs de l'Aube se soucièrent de chercher, pour leurs produits, des débouchés nouveaux.

À cet effet, ils furent impressionnés par une considération résultant de l'inégalité des droits de douane prélevés sur les vins français à leur entrée en pays étranger.

Pour l'Allemagne, particulièrement, qui est grand consommateur de vins de champagne, ils remarquèrent que le droit dont se trouve frappé une bouteille de ce produit est

bien plus onéreux que celui auquel est proportionnellement assujetti un hectolitre de vin en fût (1).

(1) Voici, à titre documentaire, un extrait du tarif allemand en cette matière :

MARCHANDISES	Bases	Tarif général	Tarif convent ¹
	100 kg	fr. c.	fr. c.
Vin et moût frais de raisin, même stérilisé, en tonneau ou en wagons-réservoirs, avec un contenu :			
— en alcool de 14 0/0 en poids au maximum.	—	30 »	25 » (a)
— en alcool de plus de 14 0/0, mais ne dépassant pas 20 0/0	—	37 50	25 » (a)
— en alcool de plus de 20 0/0 en poids.	—	200 »	»
Vins dans d'autres récipients : vins mousseux ordinaires.	—	225 »	»
Vins mousseux, autres, et boissons similaires, la bouteille valant : jusqu'à 5 francs.	la bouteille	1 25	»
— plus de 5 fr. et jusqu'à 6 fr. 25. . .	—	2 50	»
— plus de 6 fr. 25	—	3 75	»
(Le vin mousseux qui se trouvera hors du lieu de production ou d'un dépôt douanier sera soumis, par décision ultérieure du <i>Bundesrat</i> , à une surtaxe de 0 fr. 625).			
Vins dans d'autres récipients : autres vins et moûts frais	100 kil.	60 »	»
Vin de fruits (même moût de fruits en fermentation) et autres boissons fermentées tirées de sucs de fruits : en tonneaux	—	30 »	(b)
— en autres récipients	—	60 »	»
(Pour les détails concernant l'exécution de la loi sur les vins et l'instruction concernant la constatation de l'identité des vins ainsi que le prélèvement des échantillons, voir les n ^{os} du MONITEUR OFFICIEL DU COMMERCE du 25 août et du 3 novembre 1910).			

(a) Au Conventionnel, le vin rouge et moût de vin rouge de coupage sous contrôle, paient 18 fr. 75 les 100 kilos ; et le vin pour la fabrication du cognac, sous contrôle, de 12 fr. 50.

(b) En tarif conventionnel le vin de fruits ne paie que 3 fr. 75 les 100 kg.

Ils comprirent par là que les Allemands auraient tout intérêt à venir acheter leurs vins afin de les transformer, chez eux, en champagne.

C'est alors que le syndicat viticole de Bar-sur-Aube, dans le but de faire connaître ses produits à l'étranger, adressa en 1910, à l'exposition internationale de Bruxelles, une collection de vins composée de 10 bouteilles de vin blanc champagnisé de 1900 à 1904, 30 bouteilles de vin blanc de 1893 à 1898, 10 bouteilles de vin rosé de 1900 à 1908, 20 bouteilles de vin rouge de 1898 à 1908.

Tous ces produits qui avaient été gracieusement offerts par les membres du syndicat permirent aux jurys de classe et de groupe de donner leur appréciation. Ils ont constaté le rapport, l'analogie des vins blancs ordinaires et champagnisés de l'Aube, avec les vins récoltés et fabriqués dans les arrondissements de Reims et d'Epernay et ont reconnu leur bouquet et leur finesse qui constituent leurs qualités essentielles.

Aussi, les membres du jury accordèrent-ils au syndicat viticole un diplôme et une médaille d'argent, — modestes récompenses peut-être, — mais qui n'en furent pas moins un réel succès pour une première participation à une exposition internationale.

Les résultats de cette campagne ne se firent pas attendre, et, en 1911 et 1912, des courtiers étrangers, allemands pour la plupart, vinrent prendre livraison de grandes quantités de vins dans l'Aube.

Sans qu'il soit permis d'apprécier l'importance de ces débouchés nouveaux, et en indiquant qu'ils ont été imposés en quelque sorte au viticulteur de l'Aube par le législateur, nous aurons dans la suite à examiner s'il est de l'intérêt national de les encourager.

CINQUIÈME PARTIE

LA LÉGISLATION

Nécessité de cette étude. — Esprit dans lequel elle est conçue, — Division.

On serait porté à croire que la loi, dans un pays à législation unitaire comme le nôtre, ne peut constituer, pour une région étroitement déterminée, un élément original, susceptible d'influer directement sur la vente des vins, et indirectement sur leur production.

Et, de fait, nous n'aurions été actuellement arrêté, dans cette monographie d'économie régionale, que par l'examen rapide de quelques textes fondamentaux, si le législateur n'était récemment intervenu pour instituer un système de protection dont on connaît les insuccès et la condamnation.

Or, ce protectionnisme interne, cette législation des délimitations régionales de production, est tellement préjudiciable aux intérêts viticoles de l'Aube qu'il nous a paru nécessaire de consacrer à son étude toute une partie de nos explications.

Nous reprochera-t-on, ce faisant, de porter atteinte à l'unité de notre travail? Nous ne le pensons pas, car il semble au contraire que nos développements auront besoin, à cet égard, d'autant plus de précision qu'ils seront éclairés et mis en relief par la connaissance du milieu que nous avons précédemment acquise.

Nous fera-t-on grief, d'autre part, d'aborder ainsi un sujet dépourvu de toute originalité ? Nous répondrons alors que nos préoccupations sont d'un ordre tout différent de celles des auteurs qui nous ont précédé. En effet, nous ne nous attacherons exclusivement ni à une critique de quelques aspects concrets et caractéristiques de la législation des délimitations, ni à un examen général du principe et des applications de cette législation (1).

Notre effort consistera, en ne perdant pas de vue l'objectif sur lequel nous avons jusqu'ici fixé notre attention, à rechercher comment on a procédé à la délimitation de la Champagne viticole ; à analyser les conséquences diverses résultant du régime nouveau ; enfin, à examiner comment peut être solutionné le conflit actuellement pendant entre différents intérêts de la Champagne.

Ajoutons que nous serions mal fondés à abstraire de l'ensemble de la législation complexe des fraudes certains textes isolés, et que, tant pour plaider l'irrecevabilité du principe des délimitations, que pour en saisir pleinement les effets, nous devons nous livrer à une étude critique de certains points des lois de 1905 et de 1908.

Dans un but analogue, étant donné que le régime des délimitations n'a été institué que par réaction contre la

(1) Voir notamment : *L'Economiste français*, 22 avril 1911 et 20 mai 1911 ; *L'Economiste européen*, 2 juin 1911 et 14 juillet 1911 ; *Journal des Economistes*, mai et juin 1911 ; *Le Monde économique*, 5 et 12 août 1911 ; *Annales des Sciences politiques*, 1911, n° 5 ; *Les lois nouvelles*, 15 mai 1911 ; *L'Opinion*, 15 et 22 avril 1911 ; *Revue hebdomadaire*, 28 janvier 1911 ; *Revue des Français*, 25 mai 1911 ; *Revue de Paris*, 15 juin 1911 ; *Bulletin de la Société d'économie politique*, 1911, *passim* ; *Revue vinicole*, 1911, *passim*, etc., etc. — Voir également : A. Monis, *La délimitation des régions de production* ; H. Vitu, *La question des délimitations régionales*, etc.

législation ancienne, et qu'aujourd'hui le législateur semble prendre en considération cette même législation, nous aurons à en suivre l'évolution et à en constater les résultats.

Notre cinquième partie se divisera ainsi en cinq chapitres :

CHAPITRE I. — La législation et la jurisprudence antérieures à la loi de 1905.

CHAPITRE II. — Les lois de 1905 et de 1908 : étude critique du principe des délimitations.

CHAPITRE III. — La délimitation de la Champagne viticole.

CHAPITRE IV. — Les conséquences de la délimitation.

CHAPITRE V. — La solution du conflit.

CHAPITRE PREMIER

LA LÉGISLATION ET LA JURISPRUDENCE ANTÉRIEURES A LA LOI DE 1905.

Historique : Ancien régime. — Loi du 17 mars 1791. — Loi du 22 germinal an XI. — La loi du 28 juillet-4 août 1824. — Son objet. — Pourquoi la loi établit la protection du nom de lieu. — A quels produits s'applique cette protection. — La jurisprudence. — Le caractère de « produit fabriqué » du vin de Champagne. — Comment se trouvait assurée, sous l'empire de la loi de 1824, la protection du nom « champagne ». — Les tentatives d'extension de l'interprétation de la loi : l'appellation générique. — Les critiques adressées à la jurisprudence.

Bornons-nous à rappeler succinctement les moyens employés, sous l'ancien régime, pour assurer la loyauté dans la fabrication et la vente des produits.

Jusqu'à l'époque intermédiaire, au lieu de procéder suivant une législation d'ensemble, on s'en référait simplement à des règlements particuliers qui, pour éviter les abus de la liberté, en déterminaient l'usage avec une minutie et une rigueur excessives.

Ainsi, au lieu de définir le droit de certains producteurs à l'usage exclusif d'une marque déterminée, et de laisser à tous les autres fabricants, sous réserve de ce droit, le plein exercice de leur liberté ; on établissait une double mesure prohibitive.

A ceux qui auraient été tentés de se livrer à des actes de

concurrence déloyale, on imposait des conditions de fabrication et de vente, telles que la fraude fût extrêmement difficile à réaliser. C'était la délivrance de la marque appartenant aux différents corps de métiers, et protégeant, sous le nom de la localité d'où ils sortaient, les objets qui y étaient fabriqués.

Mieux encore, à ceux qui bénéficiaient de cette marque, on ne laissait pas l'usage de la liberté. Prenant en quelque sorte la responsabilité de l'objet fabriqué, l'ancien régime traçait minutieusement au manufacturier ses obligations professionnelles. Il lui indiquait comment et avec quelle quantité de matériaux déterminés il devait fabriquer le produit pour que celui-ci fût de bonne qualité.

De cette manière, le pouvoir royal obtenait la sincérité des produits manufacturés d'une manière si absolue que, pendant longtemps, le régime des corporations fut considéré comme le mode parfait de l'organisation industrielle et manufacturière.

Il réalisait à la fois, en effet, l'intérêt du consommateur, du producteur et de la corporation.

Mais, parmi les préoccupations diverses, et suivant l'opinion autorisée de M. le professeur Lacour, on cherchait surtout alors à donner aux produits sincères « un certificat de l'autorité publique attestant que ces produits avaient été fabriqués selon les règlements et offraient toute sécurité aux consommateurs (1).

L'intérêt du consommateur primait donc, et, pour qu'on ne tentât pas d'y porter atteinte, l'autorité royale édictait des peines très sévères, destinées à réprimer énergiquement les contrefacteurs (2).

(1) Lacour, *Des fausses indications de provenance*, n° 2.

(2) P. Vallé, *La fausse indication de provenance des produits vini-*

On sait ce qu'avait donné cette étroite réglementation à la fin de l'ancien régime. Si elle avait eu son heure de fortune, elle finissait par constituer une gêne intolérable pour l'industrie.

Rebelle au progrès, elle prohibait systématiquement toute innovation dont le consommateur aurait pu bénéficier.

On peut même dire que l'intérêt de ce dernier n'était plus qu'un vain prétexte exploité par le pouvoir royal qui, depuis longtemps, en avait fait le sacrifice.

En effet, pour tenter de rétablir l'équilibre budgétaire gravement compromis, on devait faire argent de tout : la corporation, elle aussi, ne fut bientôt plus regardée que comme une source de revenus, taxée sans réserves, et dégénérant nécessairement en véritable monopole. Et le manufacturier, pour combler les taxes et redevances versées au Trésor, n'avait qu'une ressource : augmenter ses prix.

C'est ce qu'il faisait s'il ne voulait pas disparaître, et, finalement, l'heureux consommateur de l'ancien régime devait payer toujours plus cher des produits à peine concurrencés, sur la sincérité desquels ne s'exerçait plus qu'un contrôle éphémère.

C'est ce qui explique pourquoi les réformes de Turgot (1) demeurèrent sans lendemain. Leur insuccès est dû, moins à l'esprit qui les animait, qu'à la suppression de revenus indispensables qu'elles entraînaient.

coles, p. 4 et suiv. — Voir notamment : *Règlement de police de Philippe VI* (1339), *Ordonnance de police du roi Jean* (30 janvier 1350), *Règlement de Charles VI* (février 1445), *Statuts de la fabrique de Carcassonne* (26 octobre 1666).

(1) Notamment : *Edit du 17 janvier 1776*.

La Révolution française qui craignait avant tout de laisser subsister dans l'organisme social tout ce qui, à un titre quelconque, eut été susceptible de constituer un privilège, toute imbue d'abstractions généreuses, abattait d'un trait l'ancienne organisation du travail et proclamait, avec cette naïveté admirable, la liberté du commerce :

« Il sera libre à toute personne de faire tel négoce, d'exercer telle profession, art ou métier qu'elle trouvera bon (1). »

Pourquoi aurait-on apporté des restrictions à l'activité des libres citoyens en cette matière ? La fraude n'était en réalité que le fait exclusif des stipendiés de la coalition qui voulaient ruiner l'armée révolutionnaire par le poison ou la famine.

Contre ceux-là, le mode de répression le plus énergique devait sévir sans faiblesse.

Mais, la nation débarrassée de ses ennemis, l'homme devenu libre dans une société libre, pouvant développer sans contrainte ses instincts naturellement bons, n'était-ce pas le moyen nécessaire et suffisant pour assurer la prospérité générale ?

Et la libre concurrence, seule régulatrice du juste prix, ne devait-elle pas constituer, pour le consommateur, une garantie pleinement efficace ?

Toutes ces idées émises par les philosophes de la fin du XVIII^e siècle, et dont la Constituante était imprégnée, ne devaient pas aussi simplement passer dans les faits. On était allé d'un excès à un autre, et bientôt des industriels réclamèrent à leur profit l'intervention du législateur pour garantir la réputation de leurs produits.

(1) Loi du 17 mars 1794, art. 7.

Ils obtinrent la loi du 22 germinal an XI (1) (12 avril 1803), la première que l'on rencontre ayant une portée générale en cette matière, et garantissant l'origine des produits fabriqués.

Mais la rédaction de ce texte était tellement défectueuse que les fraudeurs pouvaient facilement éviter de tomber sous le coup de la loi. Cette loi, en effet, comme tout texte prohibitif d'un droit, devait s'interpréter restrictivement. Il suffisait, en conséquence, aux délinquants, d'éviter la seule manœuvre décrite par la loi pour n'en pas redouter l'application (2).

De plus, la répression édictée par elle à l'égard du contrefacteur était tellement excessive que sa sévérité seule empêchait d'en poursuivre l'exécution.

C'est pourquoi cette loi subit le même sort que toutes les mesures qui ne proportionnent pas la peine au délit : elle tomba en désuétude.

Ainsi, la protection instituée par la loi de germinal an XI était absolument illusoire. Sur la réclamation d'industriels de Louviers et de Marseille, des décrets particuliers inter-

(1) Voici les deux articles fondamentaux de cette loi :

ART. 16. — La contrefaçon de marques particulières que tout manufacturier ou artisan a le droit d'appliquer sur les objets de sa fabrication donnera lieu : 1^o à des dommages-intérêts à celui dont la marque aura été contrefaite ; 2^o à l'application des peines prononcées contre le faux en écriture privée.

ART. 17. — La marque sera considérée comme contrefaite quand on y aura inséré ces mots façon de..., et à la suite le nom d'un autre fabricant ou d'une autre ville.

(2) Sur les imperfections de la loi de l'an XI, voir l'exposé des motifs de la loi de 1824 et le rapport du comte Chaptal à la Chambre des Pairs.

vinrent, en 1810 et 1812 (1), pour réprimer les abus de la liberté.

Mais ceux-ci ne pouvaient suppléer à l'absence d'une loi, surtout à une époque où le commerce et l'industrie prenaient un grand essor.

*
.

La loi du 28 juillet-4 août 1824, « relative aux altérations ou suppressions de noms dans les produits fabriqués » établit le principe de la double protection du nom commercial et du *nom de lieu*.

Seule, la seconde nous retiendra, la première ne rentrant pas dans le cadre de notre étude.

Bien que, pour la première fois, un texte ait consacré le droit au *nom de lieu*, il ne nous a nullement fixé sur la nature de ce droit.

Sans vouloir reprendre ici une question longtemps agitée par la doctrine (2), indiquons seulement la solution qui groupe autour d'elle aujourd'hui la majorité des auteurs et la jurisprudence : le droit au *nom de lieu* est considéré comme un droit de propriété.

Comment va donc s'exercer ce droit de propriété, c'est-à-dire quelle va être son étendue ?

(1) Le décret du 25 juillet 1810 s'applique aux fabricants de drap de Louviers, celui du 22 décembre 1812, aux fabricants de savons de Marseille.

(2) Voir notamment : Lacour, *op. cit.*, passim ; Dunant, *Traité des marques de fabrique et de commerce*, n° 48 ; E. Picard, *Journal de droit international privé*, 1883, p. 565 et suiv. ; Kohler, *Das Recht des Markenschutzes*, p. 79 ; Waelbroeck, *Cours de droit industriel*, t. I, p. 191.

C'est la seule question que nous ayons à résoudre, puis-que nous n'avons pour but que de rechercher comment on peut le plus justement et le plus efficacement protéger les produits de la Champagne viticole.

Mais, c'est aussi une question complexe qui nous obligera à examiner successivement :

1^o Pourquoi et comment la loi établit la protection du *nom de lieu*.

2^o A quels produits elle s'applique.

*1^o Pourquoi et comment la loi établit la protection
du nom de lieu.*

La loi de germinal an XI avait apporté, quant à la protection du *nom de lieu*, une précision trop étroite. D'après elle, la ville de fabrique seule devait bénéficier des dispositions de la loi.

Aussi, le comte Chaptal, dans son rapport à la Chambre des Pairs, demandait-il judicieusement pourquoi, par application de ce principe, « ceux qui sont établis dans le voisinage pour profiter d'un cours d'eau, du plus bas prix de la main-d'œuvre, de bâtiments plus commodes et plus spacieux, mais qui emploient dans leur fabrication les mêmes matières, les mêmes procédés, les mêmes apprêts, et dont les produits sont de même nature que ceux que l'on fabrique à l'intérieur, seraient déshérités du droit d'apposer sur leurs étoffes le nom de la ville ? »

Cela ne lui paraissait ni juste, ni conforme à l'intérêt de l'industrie.

Aussi, malgré des résistances, adopta-t-on une formule assez large à dessein, et permettant l'interprétation la plus souple, la plus conforme à la réalité.

Mais, d'où viendrait cette interprétation ?

Etant données les difficultés auxquelles elle pouvait se heurter, on songea, au début, à procéder par voie d'ordonnance.

Le comte Chaptal déclara que l'ordonnance devrait prévoir les difficultés et les résoudre à l'avance, pour éviter toutes contestations entre les habitants.

Cependant, aucun texte réglementaire, fixant les limites du lieu, ne fut promulgué. C'est regrettable, car une seule expérience aurait été capable de mieux inspirer le législateur de 1905.

N'était-ce donc que pour éluder des difficultés, et dans l'intention de ne jamais le consulter, que le législateur de 1824 se réservait d'en référer au pouvoir réglementaire ?

Non point. Le Conseil d'Etat fut consulté et émit, le 26 octobre 1825, un avis (1) aux termes duquel il déclarait qu'il n'y avait pas lieu de procéder par voie réglementaire en cette matière

Les tribunaux, en effet, étaient plus aptes à statuer sur ces questions d'ordre local que le Conseil d'Etat (2). Ainsi, la délimitation du nom de lieu fut entièrement laissée à l'appréciation des juges de droit commun : nous verrons plus loin comment ils se sont acquittés de leur mission.

2° *A quels produits s'applique la loi.*

Si l'on s'en tient au texte, c'est seulement aux « *produits fabriqués* » qu'il faut accorder le bénéfice des dispositions de la loi de 1824.

(1) Il aurait été intéressant d'analyser cet avis. On y aurait sans doute trouvé des arguments puissants contre l'œuvre du pouvoir réglementaire en matière de délimitation de régions de production. Malheureusement, un grand nombre de décisions du Conseil d'Etat ont été détruites en 1871, et nous n'avons pu retrouver cet avis.

(2) C'est une question que nous ne faisons qu'indiquer : nous la retrouverons plus loin.

Mais que faut-il entendre par *produits fabriqués*?

Dans le sens rigoureux de l'expression, ils sont le résultat de la transformation de matières premières en vue de leur appropriation à des besoins.

Aujourd'hui, en raison du développement du machinisme, on dit que cette transformation est mécanique, et on serait tenté de dénier aux produits du sol, en l'espèce, aux vins, un caractère analogue.

Il faut se garder d'une interprétation aussi étroite de ces termes de la loi, et cela pour deux raisons principales :

La première, c'est que le législateur de 1824 n'a jamais eu l'intention de limiter le champ d'application de la loi par les mots *produits fabriqués*. Mais, comme il agissait à la requête de fabricants, d'industriels mécontents, et qu'il ne soupçonnait pas l'extension ultérieure de la loi, il se crut dans l'obligation d'apporter des précisions n'ayant pas le caractère limitatif.

La seconde raison, c'est que la majorité des auteurs admet une définition étendue du *produit fabriqué* englobant les vins.

Ainsi, d'après M. Maunoury (1), le produit fabriqué résulte du travail de l'homme intervenant « soit pour préparer, soit pour faciliter ou améliorer le produit lui-même ».

D'après lui, la transformation du raisin en vin est donc une fabrication.

Selon Pouillet, la protection des vins est assurée par la loi de 1824, non seulement en raison de la préparation de ces produits, mais surtout grâce à l'examen de textes interprétatifs de la loi de 1824 (2).

(1) Maunoury, *Du nom commercial*, n° 64.

(2) E. Pouillet, *Traité des marques de fabrique et de la concurrence déloyale en tous genres*.

Enfin, même si l'on s'en réfère à l'opinion de M. Lacour (1), — qui tendrait à apporter une distinction, quant aux produits vinicoles, entre les vins de cru et ceux qui subissent des préparations ultérieures, en considérant ces derniers seulement comme fabriqués, — il est hors de doute que, pour cet auteur, les vins de Champagne devraient être groupés parmi les produits fabriqués.

Donc, sans rechercher si la loi de 1824 protège indistinctement les produits vinicoles, et en abandonnant toute question de principe, nous devons reconnaître que, s'agissant de vins de Champagne — et en nous en tenant à la lettre et à l'esprit de la loi — les dispositions du texte précité doivent s'appliquer sans restriction.

*
* *

On se rend parfaitement compte, après ce qui a été dit précédemment, de l'importance de la mission conférée par le législateur de 1824 aux tribunaux de droit commun.

Ils devaient, d'une part, dire quels étaient les *produits fabriqués*, d'autre part, fixer les limites du *lieu* dont le nom devait être protégé en raison de la renommée de ses produits.

En conséquence, nous devons successivement examiner les principales décisions intervenues, susceptibles de nous éclairer à ce double point de vue. Nous aurons ainsi à reprendre les deux questions étudiées plus haut, en recherchant quelle a été, à leur égard, la solution jurisprudentielle.

Mais, puisqu'il ne s'agira plus, désormais, que de juris-

(1) Lacour, *op. cit.*, n° 34.

prudence, c'est-à-dire de solutions apportées à des questions de fait, nous ne retiendrons des jugements ou arrêts que ceux qui auront statué sur la question particulière des vins de Champagne.

1° *La jurisprudence reconnaît-elle au vin de Champagne la qualité de « produit fabriqué » ?*

Comme nous le faisons remarquer plus haut, s'il est discutable que les produits vinicoles, dans leur ensemble, puissent être considérés comme *fabriqués* en raison de leurs qualités naturelles, il n'est pas admissible que dans le cas de vin de Champagne une contestation soit possible à ce sujet.

Si l'on voulait leur refuser cette qualité, il faudrait aller jusqu'à l'interprétation littérale du texte, et dire que seuls les produits sortant d'une fabrique sont des *produits fabriqués*.

Or, à aucun moment, et dès 1845, la jurisprudence n'a songé à une telle interprétation.

Sans indiquer ici toutes les décisions intervenues à cet égard, bornons-nous à reproduire les attendus les plus intéressants des principales d'entre elles.

Le 12 avril 1845, au sujet d'un procès en usurpation de marque de fabrique intenté par la veuve C... à un négociant de Touraine, la Cour de cassation s'exprimait ainsi :

« Attendu... que les vins de Champagne sont des *produits fabriqués* et que les lieux où on les récolte et on les prépare sont des lieux de fabrication..... (1). »

D'autre part, la Cour d'Angers, dans un arrêt du 19 juillet 1887, déclarait également :

(1) P. 45.2.655, D. 45.1.327.

« Attendu qu'il importe peu que les vins de Champagne ne soient pas purement naturels, comme les vins de Bordeaux et de Bourgogne ;

« Qu'ils ne tiennent pas leurs qualités uniquement du sol qui les a produits, et qu'ils empruntent une partie de ces qualités à *un mode de fabrication et de manutention spécial* (1). »

Enfin, le tribunal de commerce de Reims, dans un jugement rendu le 17 juin 1891, confirmé par arrêt de la Cour de Paris le 18 novembre 1892, disait également :

« Attendu... que les vins de Champagne... tiennent leurs qualités tout à la fois du sol et *du mode de manutention qu'ils ont subi* (2)... »

Nous n'insisterons pas davantage sur ce point que nous considérons comme acquis (3), et nous rechercherons immédiatement :

2° Comment la jurisprudence, dans l'espèce « vin de Champagne », a-t-elle assuré la protection du « nom de lieu » ?

C'était une tâche très délicate pour la jurisprudence que d'interpréter la loi de 1824 en ce qui concerne la protection du nom de lieu.

Il lui fallait à la fois, en effet, assurer la garantie d'origine de certains produits en délimitant leur lieu de fabrication, et ne léser aucun intérêt.

(1) P. 88.1.107, *Ann.*, 88.337.

(2) P. 93.2.74, D. 93.2.146, P. 28 décembre 1892.

(3) Pour plus ample documentation sur ce point, voir notamment : Cass. rej., 8 juin 1847, P. 47.2.100, D. 47.1.164 ; Paris, 30 décembre 1854, *Ann.*, 56.352 ; Bordeaux, 22 juillet 1883, *Ann.*, 85.346 ; Trib. civ. Versailles, 23 février 1888, *Ann.*, 88.349 ; C. d'Angers, 11 avril 1889, *Ann.*, 89.266 ; Cass. crim., 26 juillet 1889, D. 90.1.239.

S'agissant de questions de fait, la jurisprudence ne pouvait procéder en vertu d'un critérium déterminé, aussi, suivant les cas, accorda-t-elle au nom de lieu un sens très large (1), ou très restreint (2).

Malgré cette absence d'unité, M. Couhin a heureusement synthétisé dans les lignes suivantes l'œuvre jurisprudentielle (3) :

« Les expressions « noms de lieux de fabrication » s'étendent aux fabrications particulières qui caractérisent une seule et même exploitation, et aux désignations collectives qui caractérisent tout un ensemble d'exploitations similaires ou distinctes. »

Quelle va donc être l'assiette de la protection d'origine dans l'espèce « vin de Champagne » ?

Appelée à trancher cette question pour la première fois, la Cour d'Angers a déclaré « que... le mot *champagne*, qui s'applique à une ancienne province comprenant plusieurs départements, ne saurait appartenir en propre à certains négociants ou fabricants, et constituer comme une marque de fabrique qui leur serait exclusivement réservée, uniquement parce que ces négociants ou fabricants possèdent des établissements dans un pays vinicole compris dans une très minime partie de l'ancienne province de Champagne » (4).

Cet arrêt établissait d'autant mieux l'étendue du nom de lieu qu'un pourvoi porté contre lui à la Cour de cassation

(1) Affaire des draps de France, Cass., 27 février 1880, *Ann.*, 80.179, D. 80.1.434, S. 80.1.386.

(2) Affaire des vins de Sauterne, Trib. civ. Versailles, 23 février 1888, *Ann.*, 88.386.

(3) Couhin, *La propriété industrielle, artistique et littéraire*, t. III, p. 336.

(4) C. d'Angers, 19 juillet 1887, arrêt précité, *Ann.*, 88.337.

était rejeté (1), et que, dans la suite, d'autres décisions en confirmaient les motifs (2), alors qu'il n'en existait aucun en sens contraire.

Ainsi, les vins de l'ancienne province de Champagne devaient seuls bénéficier de l'appellation *champagne*.

Mais cette détermination était insuffisante en raison de la nature même du produit. En effet, les nombreuses opérations que nécessite la fabrication du champagne et qui font de lui un vin spécial, à la fois naturel et fabriqué, obligeaient la jurisprudence à ne pas s'en tenir purement et simplement à la délimitation du lieu.

Et, de fait, les jugements et arrêts précités indiquent que le produit portant le nom de *champagne* doit être à la fois « récolté et manipulé » dans l'ancienne province dont il porte le nom.

De cette double obligation, une double difficulté va naître, et nous allons successivement rechercher la situation qui sera réservée aux vins récoltés, mais non manipulés dans l'ancienne province de Champagne, et inversement, à ceux qui y seront manipulés, mais non récoltés.

a) *Vins récoltés, mais non manipulés dans l'ancienne province de Champagne.*

D'après la loi de 1824, et en faisant rentrer dans son champ d'application les produits vinicoles, la jurisprudence décide que les vins peuvent légalement être dénommés du nom du pays d'où ils proviennent (3).

(1) Cass., 22 novembre 1889.

(2) C. d'Angers, 15 décembre 1891 ; Cass., 9 avril 1894, P. 94.1.185.

(3) Trib. comm. Reims, 26 mars 1895 ; C. Paris, 16 juin 1897, D. 97.2.328 ; Cass. req., 27 mars 1900, D. 1900.1.399.

Mais, en l'espèce « champagne », la provenance consistera non seulement dans la récolte, mais dans la manipulation du produit.

Dès lors, qu'entendra-t-on par manipulation ?

Il est certain que si le vin a été entièrement préparé hors de la Champagne, il n'aura aucun titre à cette appellation.

Mais, si une partie seulement des traitements a été subie hors de la région champenoise, le produit obtenu ne pourra-t-il plus bénéficier de son nom d'origine ?

En fait, cette question présente un gros intérêt. On a vu des négociants marnais, récoltant, pressurant et assemblant du vin de Champagne qu'ils faisaient mettre en bouteilles à l'étranger. Ils évitaient ainsi les droits de douane considérables qui frappent les vins en bouteilles.

La bonne foi de ces fabricants ne pouvait être suspectée, puisqu'ils avaient soin de revêtir leurs produits d'étiquettes mentionnant que leur vin était de Champagne, mais qu'il avait été mis en bouteilles en pays étranger.

Néanmoins, ils furent assignés devant les tribunaux, sous le prétexte que la manutention n'avait pas été effectuée dans le lieu d'origine.

C'est ainsi que dans un procès, qui fit quelque bruit à son heure, le Tribunal de commerce de Reims déclara que le négociant incriminé n'avait pas pratiqué à l'étranger un complément de fabrication suffisant pour que ses vins perdissent leur caractère de vins de Champagne.

La Cour de Paris (1) confirma le jugement intervenu, et la Cour de cassation (2) rejeta le pourvoi formé devant elle, en se bornant à constater, suivant une jurisprudence bien

(1) Paris, 16 juin 1897, arrêt précité.

(2) Cass. req., 27 mars 1900, arrêt précité.

établie(1), que les juges d'appel avaient été les souverains appréciateurs du fait.

On ne peut donc pas dire *a priori* quand la manutention effectuée dans la province de Champagne avec du vin récolté dans cette ancienne province, sera suffisante pour que le produit ait droit légitime à cette désignation : c'est une question de fait tranchée par les tribunaux compétents.

b) *Vins manipulés, mais non récoltés dans l'ancienne province de Champagne.*

Ce n'est plus une question de fait, mais une question de principe que nous avons à résoudre.

Son importance est capitale. En effet, permettre à tous les vins, après leur préparation en Champagne, de bénéficier de cette appellation, c'eût été, sans aucun doute, ruiner l'une des branches les plus intéressantes de la production nationale ; c'eût été, également, retirer à ce produit son originalité et sa réputation, et favoriser son développement à l'étranger.

Il y avait là, pour la jurisprudence, des motifs très légitimes d'interpréter restrictivement la loi de 1824.

Mais les dispositions mêmes de ce texte ne s'opposaient-elles pas à une telle interprétation ?

M. Maunoury (2) déclare que la loi, en se bornant à prohiber, sur un produit fabriqué, le nom d'un lieu autre que celui de la fabrication, n'a jamais entendu déclarer que du vin fabriqué en Champagne, dût renoncer à cette appellation.

(1) Cass. civ., 2 juillet 1888, S. 88.1.361 ; Cass. req., 22 juillet 1901, D. 1902.1.65.

(2) Maunoury, *op. cit.*, n° 66.

Qu'importe que le raisin ait été récolté ailleurs ! Il ne faut pas faire dire à la loi ce qu'elle n'a pas dit.

D'ailleurs, en cette matière, le Code pénal (1) contient une disposition suffisamment énergique pour combattre les usurpateurs.

La jurisprudence n'a pas partagé l'opinion de M. Maunoury.

« Dans ce système, comme le faisait remarquer M. le conseiller Pataille, dans un rapport à la Cour de cassation (2), le raisin de Suresnes, transporté en Champagne pour y subir la fermentation, deviendra du vin d'Ay ; et il ne sera plus permis, au contraire, au propriétaire du vin d'Ay de donner ce nom à son vin, si son cellier vinaire est en dehors de ce territoire.

« L'usage universel, la raison, la science, la morale, protestent hautement contre cette assertion. »

Aussi, est-ce en vain que l'on prétendra que le consommateur se soucie surtout du nom du lieu de fabrication, alors que la provenance du raisin le laisse indifférent !

D'ailleurs, l'interprétation de M. Maunoury n'est pas conforme à l'esprit de la loi, si elle en respecte minutieusement la lettre. Le législateur de 1824 a entendu réprimer la fraude des produits fabriqués. Certes, il ne s'est pas prononcé dans l'espèce vin de Champagne, mais peut-on supposer un instant qu'il aurait approuvé l'apposition de ce nom sur un produit provenant d'un autre lieu ?

Les travaux préparatoires de la loi dissipent à cet égard toute équivoque.

(1) Art. 423, C. pén., relatif à la tromperie sur la nature de la marchandise vendue.

(2) Cass. req., 8 juin 1847, D. 47.1.164.

Quant à la protection assurée par l'article 423 du Code pénal, elle ne permettrait de réprimer la fraude qu'au cas de vente, et serait, ainsi, souvent insuffisante.

La jurisprudence avait une autre difficulté à solutionner.

Certains négociants prétendaient que le produit *champagne* ne répondait plus à son appellation géographique, qu'il n'indiquait plus qu'un mode de préparation du vin usité un peu partout, c'est-à-dire tombé dans le domaine public.

En d'autres termes, ils estimaient que le nom *champagne* était devenu générique.

Sans discuter ici les caractères distinctifs du nom générique, faisons seulement observer que, par la nature et la diffusion de la consommation du champagne, le commerce devait chercher à faire reconnaître que l'appellation *champagne* était générique et, partant, échappait à la protection de la loi de 1824.

Pour aboutir à ce résultat, il avait groupé une série d'arguments que l'on peut ainsi résumer :

D'abord, le procédé à l'aide duquel on fabrique le champagne, ancien de trois siècles, est actuellement connu de tout le monde ; en outre, son application est d'une extrême facilité.

D'autre part, le mot *champagne* n'a qu'une valeur nationale.

A l'étranger, il est considéré comme générique. Dans le commerce mondial, tous les vins groupés sous son nom viennent se concurrencer sans que les uns puissent, par leur authenticité, menacer les autres d'action en usurpation de marque.

Enfin même sur le marché français, la désignation *champagne* n'avait plus aucun intérêt. Aussi, les fabricants se

bornaient ils à revêtir leurs bouteilles d'étiquettes mentionnant simplement leurs noms patronymiques.

Les négociants de la Champagne mettaient facilement en pièces une argumentation aussi faible.

Est-il suffisant de dire que la fabrication du champagne est connue, qu'elle est facile, pour conclure immédiatement au caractère générique de son appellation ?

Et la qualité du vin ? N'entre-t-elle donc pas comme un élément primordial dans cette fabrication ?

Quant à l'objection d'ordre international, elle ne résiste pas même à l'examen. Est-ce parce que, dans certains cas, nous ne pouvons pas atteindre la fraude à l'étranger que nous devons l'admettre chez nous ?

Il en est de même de l'indication du nom du produit sur les étiquettes. Il est tout à l'honneur de certaines maisons champenoises d'avoir acquis une si grande renommée, que leurs noms seuls suffisent à identifier leurs produits.

Est-ce donc une prime au commerce peu scrupuleux que l'on veut obtenir ?

D'ailleurs, les partisans de l'appellation générique portaient eux-mêmes un rude assaut à leur thèse dans différentes espèces qui furent déférées aux tribunaux (1).

Ne demandaient-ils pas à employer le mot *champagne* en le faisant suivre du nom du lieu de fabrication ?

C'était peut-être apporter un élément de sincérité aux débats, mais c'était surtout reconnaître que le terme *champagne* n'était pas générique.

Aussi, dans toutes les décisions qui intervinrent à ce sujet, la jurisprudence déclara que la désignation *champagne* n'était pas tombée dans le domaine public, et qu'en

(1) Voir notamment : Trib. com. Reims, 17 juillet 1891 ; C. Paris, 18 novembre 1892, *Ann.*, 96.154, D. 93.2.146.

conséquence, elle ne pouvait pas s'appliquer à des vins mousseux qui n'étaient pas champenois (1).

Que faut-il penser des décisions jurisprudentielles que nous venons d'analyser ?

Outre certaines critiques signalées plus haut, des auteurs ont estimé que l'interprétation extensive du mot *lieu* était contraire à l'interprétation restrictive qui est de règle en matière pénale.

Rien n'est plus faux.

Les travaux préparatoires de la loi de 1824 ont nettement indiqué que le législateur entendait éviter la rigueur de rédaction du texte de l'an XI, en insérant un terme vague qui permît à certains industriels installés dans les faubourgs d'une ville de bénéficier des mêmes avantages que ceux de la ville elle-même.

Cette idée a toujours guidé la jurisprudence dans ses décisions.

Mais, avec le progrès industriel et le développement du commerce, le champ d'application de la loi a largement dépassé les villes de Louviers et de Sedan pour lesquelles elle avait été votée, et c'est uniquement à ces deux facteurs économiques que l'on doit l'extension, non pas du nom de lieu, mais de la loi tout entière, devenue une mesure de protection générale.

D'autre part, nous avons vu que pour déterminer la limite du lieu, la jurisprudence n'avait pu procéder en vertu d'un critérium déterminé, puisqu'il s'agissait d'une question de fait, c'est-à-dire d'espèces différentes et variables.

Nous avons vu également que pour assigner une limite géographique au lieu de provenance du *champagne*, la ju-

(1) C. d'Angers, 7 mars 1870, *Ann.*, 70.231, D. 70.2.59.

jurisprudence s'en était rapportée aux limites administratives de cette ancienne province (1).

Une telle application de la loi devait soulever les protestations de ceux qui voulaient faire exclusivement bénéficier de l'appellation *champagne* les vins d'origine et de fabrication marnaise (2).

On disait, notamment, que la production du champagne était à peu près concentrée dans le département de la Marne, et que les habitants de Charleville devaient être bien surpris en apprenant que leur région était renommée pour ses vins de Champagne !

C'était là une contradiction à la vérité économique !

On signalait, en outre, un grave péril pour l'industrie française du champagne. Un négociant en vins de Champagne n'avait qu'à faire revenir des raisins d'une autre région, à les laisser séjourner quelque temps sur les confins de la Champagne pour leur faire acquérir un droit de naturalisation, et se les faire livrer ensuite.

C'était la porte ouverte à la fraude.

Cette double critique est inexacte et mal fondée.

Inexacte, car ce n'est pas exclusivement la Marne qui a un droit légitime au bénéfice de l'appellation *champagne*.

Mal fondée, car l'interprétation de la jurisprudence ne favorise pas, comme on le déclare si facilement, l'industrie de négociants indécats.

Cette jurisprudence n'a-t-elle donc pas déclaré à maintes reprises que seuls les vins récoltés et manipulés dans l'ancienne province de Champagne avaient droit exclusivement à l'appellation *champagne* ?

(1) Voir notamment l'arrêt précité de la Cour d'Angers du 19 juillet 1887, *Ann.*, 88.337.

(2) P. Vallé, *op. cit.*, p. 33.

C'est donc seulement le législateur qui devait être incriminé en l'occurrence, et c'est effectivement à lui que l'on s'est adressé pour obtenir un régime plus apte à défendre les intérêts des producteurs champenois.

Nous allons voir comment.

CHAPITRE II

LOIS DE 1905 ET DE 1908 : ÉTUDE CRITIQUE DU PRINCIPE DE LA LÉGISLATION DES DÉLIMITATIONS.

La législation des fraudes : son évolution. — La loi du 1^{er} août 1905.
— Economie générale. — Le principe de la délégation conférée
au pouvoir exécutif par le pouvoir législatif. — Objections de fait
relatives à une délimitation de la Champagne. — La loi de 1908.
— Objections de principe : l'irrecevabilité de la délégation du pou-
voir législatif. — La question des « usages locaux constants ». —
La mission du Conseil d'Etat : son étendue. — Conclusion.

Les protestations [qui se sont élevées contre la loi du
28 juillet 1824 ne datent pas de l'intervention du législateur
de 1905.

Auparavant, toute une série de textes épars et désordon-
nés avait successivement tenté d'enrayer la progression
alarmante de la fraude dans les différentes applications où
elle trouvait un abri facile.

Mais il n'e s'agissait ainsi que de sanctionner les escar-
mouches quotidiennes engagées contre les falsificateurs, et
les textes qui en résultaient péchaient nécessairement par
insuffisance, puisqu'ils ne réprimaient la fraude qu'au mo-
ment où elle était dénoncée dans telle marchandise agri-
cole ou denrée alimentaire (1).

(1) L. 27 mars 1831 (tendant à la répression plus efficace de cer-
taines fraudes dans les ventes de marchandises) ; L. 5 mai 1855 (qui

Certes, on rencontrait bien parmi ceux-ci quelques lois générales, — notamment celles du 27 mars 1851 et du 12 mai 1863 modifiant l'article 423 du Code pénal. Mais en dépit de la rigueur avec laquelle la jurisprudence en assurait l'application, elles n'intervenaient que pour réprimer le délit, et non pas pour en prévenir la perpétration.

Aussi, la nécessité d'une législation d'ensemble, instituant, d'après des principes établis, une répression énergique et rationnelle de la fraude était-elle de bonne heure reconnue puisque, dès 1895, le ministre de l'agriculture déposait un projet de loi contre les fraudes alimentaires.

Mais il advint que ce projet, insuffisamment étudié, par tagea le sort des innovations qui paraissent utopiques ou dangereuses parce qu'elles n'indiquent pas avec la précision nécessaire les effets qu'elles sont appelées à produire : aussi,

déclare applicable aux boissons les dispositions de la loi du 27 mars 1851) ; L. 28 février 1872 (pour la répression de la fraude sur les spiritueux) ; L. 21 juin 1873 (sur les contributions indirectes), art. 7 ; L. 5 avril 1884 (sur l'organisation municipale), art. 97 et 99 ; L. 4 février 1888 (concernant la répression des fraudes dans le commerce des engrais) ; Décr., 10 mai 1889 (portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi concernant la répression des fraudes dans le commerce des engrais) ; L. 14 août 1889 (ayant pour objet d'indiquer au consommateur la nature du produit livré à la consommation sous le nom de vin et de prévenir les fraudes dans la vente de ce produit) ; L. 11 juillet 1894 (relative aux fraudes commises dans la vente des vins ; alcoolisation et mouillage) ; L. 9 février 1895 (sur les fraudes en matière artistique) ; L. 16 avril 1895 (portant fixation du budget général des recettes et des dépenses pour l'exercice 1895), art. 68 ; L. 6 avril 1897 (concernant la fabrication, la circulation et la vente des vins artificiels) ; L. 16 avril 1897 (concernant la répression de la fraude dans le commerce du beurre et la fabrication de la margarine) ; Décr. 9 novembre 1897 (contenant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 16 avril 1897).

le projet dû à l'initiative ministérielle fut retiré quelques mois après son dépôt.

Cependant, l'idée d'une telle législation était consacrée : elle devait être reprise quelques années plus tard, par M. Méline, en 1898.

Rapidement étudié par une commission spéciale, le nouveau projet fut aussitôt voté par le Sénat ; mais, à la suite de nombreux amendements proposés à la commission, la Chambre en ajourna indéfiniment la discussion.

Ce n'est que plus tard, que le gouvernement, par l'intermédiaire du ministre de l'agriculture, en fit reprendre la discussion et voter le texte sans grandes modifications.

*
.

Quelle est, dans son ensemble, l'économie de la loi du 1^{er} août 1905 ?

D'après M. le rapporteur Dauzon, son but serait des plus modestes.

(1) Consulter les travaux préparatoires de la loi du 1^{er} août 1905 : Dépôt au Sénat le 6 avril 1898 (*Doc. parl.*, n° 248, *J. off.*, p. 406) ; Rapp. de M. Thévenet le 15 novembre 1898 (*Doc. parl.*, n° 324, *J. off.*, p. 641). Discussions : séances des 24 janvier et 2 février 1899. — Dépôt à la Chambre le 25 février 1899 (*Doc. parl.*, n° 760, *J. off.*, p. 815) ; Rapp. de M. Trannoy, 12 mai 1899 (*Doc. parl.*, n° 910, *J. off.*, p. 1599) ; Rapp. suppl. de M. Trannoy, 9 juin 1899 (*Doc. parl.*, n° 1017, *J. off.*, p. 1668) ; 2^e rapp. suppl. de M. Trannoy, 20 juin 1901 (*Doc. parl.*, n° 2453, *J. off.*, p. 555). Discussion générale : séance du 23 décembre 1901. — Nouvelle transmission à la Chambre le 4 juillet 1902 (*Doc. parl.*, n° 1044, *J. off.*, p. 314, 1912 et 1424). Discussions : séances des 10, 17, 24 novembre, 1^{er}, 8, 15, 16, 22 décembre 1904, 16, 23 février 1905. — Retour au Sénat le 21 mars 1905 (*Doc. parl.*, n° 71, *J. off.*, p. 129) ; Rapp. de M. Trannoy, 23 juin 1905 (*Doc. parl.*, n° 174, *J. off.*, p. 509). Disc. adop. : séance du 7 juillet 1905.

« Nous n'avons pas la prétention, disait-il, de faire une œuvre considérable, nous voulons seulement apporter quelques petites modifications aux lois de 1851 et de 1855. »

Et il ajoutait :

« Nous visons uniquement la répression de la tentative de tromperie et l'organisation de la peine d'affichage. »

En réalité, la portée de la loi nouvelle était beaucoup plus considérable.

Elle constituait, en premier lieu, un essai de codification des lois répressives des fraudes en matière commerciale. Abrogeant les textes antérieurs en cette matière, elle en conservait les dispositions essentielles, les rajeunissait en les conformant aux exigences de la science moderne.

Ainsi, sa portée était plus générale que celle de la loi de 1851, et M. Brindeau disait avec raison : « Aujourd'hui, on nous demande de viser dans une disposition générale non seulement les denrées alimentaires ou les matières médicamenteuses, mais encore toute chose pouvant faire l'objet d'une vente. »

D'autre part, la loi du 1^{er} août 1905 contenait à la fois une aggravation et une atténuation des peines antérieures, contradiction qui s'explique par un double courant d'opinion que l'on constate dans les discussions de la Chambre.

Certains demandaient une répression énergique de la fraude afin de ne pas entraver ni compromettre l'exercice du commerce honnête (1) ; d'autres exigeaient que la lu-

(1) Ils obtinrent la répression de tentative de tromperie, l'organisation de la peine d'affichage, l'aggravation des peines pécuniaires en vigueur, l'extension des pouvoirs du juge instructeur et des tribunaux en ce qui concerne la production des pièces détenues par des administrations publiques ; enfin, le refus du sursis aux fraudeurs et aux falsificateurs.

mière entière fût faite avant que la condamnation fût prononcée, et que dans certains cas, des exceptions fussent admises en faveur de certains commerçants (1).

Le dernier trait vraiment original de la loi consistait dans le rôle important de la délégation conférée au pouvoir exécutif.

La place considérable donnée aux règlements d'administration publique n'a pas échappé aux rapporteurs de la loi au Sénat et à la Chambre.

« La science, disait M. Thévenet, a tellement perfectionné les procédés de mélange qu'il est souvent fort difficile de retrouver la place des falsifications, et surtout de doser les matières incorporées dans le produit qui en altèrent les qualités essentielles. Le législateur ne devait, à cet égard, poser que des principes généraux qui guideraient les magistrats, mais il ne pouvait entrer dans les détails d'exécution. D'ailleurs, chaque jour, des découvertes nouvelles tendaient à modifier les méthodes d'analyse. »

De son côté, M. Dauzon, rapporteur à la Chambre, ne craignait pas d'affirmer :

« C'est l'innovation la plus considérable du projet. Une disposition analogue, adoptée par la loi du 4 août 1890 en Belgique, a produit chez nos voisins les plus heureux résultats. Au fur et à mesure que les fraudes se présenteront, des décrets rendus en la forme des règlements d'administration publique fixeront les moyens de prévenir des fraudes analogues dans l'avenir. Tout le côté pratique de la

(1) Dans le sens des atténuations, retenir : l'exception admise en faveur des fruits et légumes frais fermentés ou corrompus ; le droit pour les parties poursuivies de se faire représenter par un expert de leur choix, ou, autrement dit, l'expertise contradictoire et le droit au remboursement du prix des échantillons prélevés et reconnus bons.

question recevra ainsi le développement nécessaire, et il n'y aura plus à craindre que les fraudeurs, escomptant la lenteur du travail législatif, bénéficient pendant de longues années des nouveaux moyens qu'ils auront imaginés. »

Et le rapporteur concluait : « La loi vaudra ce que vaudra le règlement d'administration publique. »

On protestait bien contre ce mode de réglementation, en disant que c'était un véritable dessaisissement du pouvoir législatif entre les mains de l'exécutif.

Sans examiner, pour le moment, le bien fondé de cette critique, constatons seulement que l'innovation parut justifiée par les nécessités de la répression de la fraude, si souple et si fugitive.

..

Telle est la physionomie générale de la loi du 1^{er} août 1905.

Nous avons tenu à en dégager successivement les points originaux, non pas que tous nous retiendront également, mais parce qu'ils forment un ensemble qu'il était nécessaire d'analyser avant d'en extraire l'un quelconque des traits particuliers.

Dès maintenant, nous allons pouvoir examiner le principe de la délégation conférée au pouvoir exécutif, qui fait l'objet de l'article 11 de la loi de 1905.

C'est en effet sur cette délégation que l'on s'est basé pour établir le régime des délimitations.

Mais, objectera-t-on, à aucun moment, dans la loi de 1905, il n'est question de délimitations régionales de production ?

Sans doute, mais on répondra que c'est définir un pro-

duit naturel que de déterminer exactement, par voie réglementaire, sa région de production.

On aperçoit, dès lors, la fissure à travers laquelle on a essayé, pendant un certain temps, de faire passer la législation des délimitations, et tout particulièrement, la délimitation d'une Champagne viticole.

Mais, cette dernière se heurtait immédiatement à une double objection :

D'une part, on ne pouvait faire rentrer dans les délimitations de régions de provenance des produits naturels, la délimitation de la Champagne viticole, puisque, nous l'avons vu, les vins de cette région subissaient des traitements successifs et ultérieurs à leur vinification, et que, de ce fait, une jurisprudence constante les faisait rentrer dans la catégorie des produits fabriqués dont la contrefaçon était réprimée par la loi de 1824.

D'autre part, si l'on interroge l'exposé des motifs du projet de loi déposé au Sénat en 1898, et qui résume nettement la portée d'application de la loi de 1905, on lit : « Le pouvoir de réglementation ne s'étend pas au commerce général de toutes les marchandises. Il est *limité expressément à la surveillance des ventes de denrées servant à l'alimentation de l'homme et des animaux, des substances médicamenteuses et des produits agricoles et naturels, dont la falsification est si préjudiciable à l'intérêt public.* »

Qu'il nous soit pas ainsi permis de supposer que la sollicitude du pouvoir réglementaire devait être exclusivement réservée à des produits qui constituent les éléments indispensables de l'alimentation générale, et non, de prime abord, au vin de Champagne !

*
* *

L'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905 dispose :

« Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi, notamment en ce qui concerne.... »

2° Les inscriptions et marques de fabrique indiquant soit la composition, soit l'origine des marchandises, soit *les appellations régionales de crus particuliers* que les acheteurs pourront exiger sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes, à titre de garantie de la part des vendeurs, ainsi que les indications extérieures ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente.... »

Mais ce texte ne contenait pas une délégation expresse du droit de délimiter et, après une série de difficultés relatives à son interprétation, M. le député Cazeneuve prit l'initiative d'un projet de loi qui devint dans la suite la loi du 5 août 1908, ainsi conçue (1) :

« ART. 1^{er}. — Le 3^e paragraphe de l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905 commençant ainsi : « 2° Les inscriptions et marques... est complété ainsi qu'il suit :

« La définition et la dénomination des boissons, denrées et produits conformément aux usages commerciaux, les traitements licites dont ils pourront être l'objet en vue de leur bonne fabrication ou de leur conservation, les caractères qui les rendent impropres à la consommation, *la délimitation des régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenance des produits.*

(1) Consulter les travaux préparatoires de la loi du 5 août 1908. Dépôt à la Chambre, 27 juin 1907 (*Doc. parl.*, n° 1102, *J. off.*, p. 232) ; Rapp. de M. Dauzon, 4 juillet 1907 (*Doc. parl.*, n° 1163, *J. off.*, p. 988) ; Discussions : séance du 9 juillet 1907 ; Dépôt au Sénat, 1^{er} juillet 1907 (*Doc. parl.*, n° 269) ; Rapp. de M. Ricard, 12 juillet 1907 (*Doc. parl.*, n° 2901) ; Discussions : séances des 10 avril, 7 et 9 juillet 1908.

« Cette délimitation sera faite en prenant pour base les usages locaux constants. »

Ce complément apporté à la loi de 1905, habilitant le Conseil d'Etat, réglementait, d'après le rapporteur de la loi au Sénat, M. Henri Ricard, une matière « particulièrement délicate et complexe », car elle touchait « aux grands intérêts généraux du pays ».

D'une manière générale, et abstraction faite de toute application, elle donnait lieu à une double série de difficultés.

Les unes étaient relatives à la mise en œuvre de la loi. Il est vrai qu'à cet égard, si l'on tient compte des intentions exprimées par le ministre de l'agriculture, la tâche du Conseil d'Etat, et par suite du pouvoir exécutif, devait être facilitée par une double mesure :

D'une part, les délimitations devaient être préparées par des commissions d'enquête et des commissions techniques formées de représentants des régions intéressées, et qui, sur place, chercheraient à recueillir « les usages locaux constants ».

D'autre part, les règlements ne seraient promulgués qu'après l'expiration de ce que l'on peut appeler une période de recueillement, pendant laquelle les intéressés pourraient faire toutes observations utiles.

Nous verrons plus loin la consécration que ces mesures devaient rencontrer dans les faits, surtout dans l'espèce qui nous occupe.

Quant aux autres difficultés, elles furent nettement formulées à la Chambre des députés au cours de la 2^e séance du 14 juin 1907 (1).

(1) *J. off.*, 15 juin 1907, Chambre *in extenso*, 2^e séance du 14 juin, p. 1360 et suiv.

Il s'agissait d'objections de principe selon lesquelles délimiter une région ayant droit à une marque déterminée, c'était par là même toucher au droit de propriété.

Assurément, il ne s'agissait pas de la propriété considérée comme surface, mais de cette propriété industrielle constituée par le nom de la région et existant au profit de tous les fabricants, de cette jouissance du nom du cru régional résultant de l'interprétation faite par la Cour de cassation, conformément aux dispositions de la loi de 1824.

Le gouvernement en Conseil d'Etat, investi du pouvoir de délimiter, ne pouvait donc ainsi accomplir son œuvre sans trancher des questions qui échappent absolument à la réglementation et à la compétence administratives, et qui ne relèvent que des lois et des tribunaux civils.

C'est la thèse qui fut magistralement soutenue par M. Castillard, alors député de l'Aube, au cours de la séance indiquée.

Il établissait, en substance, que si les Chambres donnaient au pouvoir exécutif délégation pour délimiter, avec le concours du Conseil d'Etat et par un règlement d'administration publique, une Champagne viticole, elles méconnaissaient les principes et les règles de notre droit public.

« En effet, déclarait l'orateur, déterminer par une délimitation quels sont, parmi les propriétaires de vignes qui sont en Champagne, ceux qui continueront à avoir le droit de vendre leurs vins comme vins de Champagne, et quels sont ceux qui n'auront plus ce droit, c'est trancher une question de droit de propriété, laquelle est normalement de la compétence des tribunaux et devrait être laissée à leur appréciation.

« En tous cas, en admettant que le pouvoir législatif ne

veuille plus laisser aux tribunaux le soin de solutionner cette question de droit de propriété dans les différentes espèces dont ils pourraient être saisis, et qu'il veuille la résoudre par une réglementation d'un caractère général visant la région champenoise, c'est lui seul, pouvoir législatif, qui aurait qualité pour faire lui-même cette délimitation.

« Il est de principe dans notre droit public que le pouvoir législatif ne peut pas déléguer au pouvoir exécutif la mission de statuer sur les questions de droit de propriété qui sont placées en dehors et au-dessus des règlements d'administration publique, desquels on a dit avec raison qu'ils sont une législation secondaire (1).

« Le pouvoir exécutif peut être investi par les Chambres du droit de faire les règlements d'administration publique nécessaires au fonctionnement d'une loi déterminée ; mais les Chambres abdiqueraient leur mandat si elles renvoyaient à un règlement d'administration publique les actes qui sont les attributs essentiels de la souveraineté et dont l'accomplissement ne saurait être délégué ; en d'autres termes, il y a des questions que le pouvoir législatif est obligé de retenir et dont il ne peut confier la solution au pouvoir exécutif, même sous le contrôle et avec le concours du Conseil d'Etat. Le droit de propriété, par exemple, ne saurait faire l'objet d'un règlement d'administration publique, et tout ce qui en concerne l'exercice doit être directement réglé par la loi...

« En vertu des mêmes principes, le pouvoir législatif peut

(1) V. Pierre, secrétaire général de la présidence de la Chambre des députés, *Traité de droit politique et parlementaire*, supplément, p. 9.

déléguer au pouvoir exécutif, pour en user par la voie du règlement d'administration publique, le droit de décréter les mesures nécessaires à l'exécution des lois, mais non celles qui auraient pour objet de déterminer les cas d'application des lois.

« Une délimitation par voie de règlement d'administration publique est donc inadmissible. »

Pour détruire cette objection, on inventa la fameuse formule : « Cette délimitation sera faite en prenant pour base les usages locaux constants. »

Elle était capable, d'après M. Dauzon, rapporteur de la loi à la Chambre (1), de faire tomber à la fois les objections de M. Castillard et les scrupules du Conseil d'Etat, qui ne s'était pas cru investi du droit de délimiter par la loi du 1^{er} août 1905.

« Grâce à ces précisions, disait-il, le Conseil d'Etat ne peut manquer de compléter les mesures qu'il a déjà prises pour assurer à la loi de 1905 sa pleine efficacité. »

Et le rapporteur ajoutait qu'une pareille délégation au pouvoir réglementaire n'était ni inconstitutionnelle ni même exceptionnelle dans notre droit public.

D'abord, le Conseil d'Etat pouvait se mouvoir sans réserves dans les limites qui lui étaient tracées par la loi.

Ensuite, ce n'était pas, comme le prétendait M. Castillard, l'attribution, au Conseil d'Etat, de légiférer sur le droit de propriété qui était ainsi reconnue par le nouveau texte ; il s'agissait, non pas d'opérer des modifications dans les titres des propriétaires viticulteurs ou paysans, mais simplement d'assurer, à ceux qui possédaient certaines terres, ou qui exerçaient certains commerces, le privilège exclusif de la marque d'origine de leurs produits.

(1) Rapport n° 1163 déposé le 4 juillet 1907.

C'était la sanction d'un droit de propriété, une sorte de réglementation du nom commercial appliqué aux produits du sol et du commerce qui était ainsi confiée au Conseil d'Etat, et non pas la faculté de procéder à une réforme, même partielle, du statut foncier. La délégation du pouvoir réglementaire au Conseil d'Etat, dans les termes où elle était proposée, était non seulement légitime, elle était traditionnelle et de droit commun législatif.

Acceptons sans réserves, pour le moment du moins, les déclarations de M. le rapporteur Dauzon, et examinons à quelles conséquences logiques elles conduisent.

D'abord, le fait de limiter et de conditionner le pouvoir du Conseil d'Etat quant à la confection du règlement d'administration publique prévu par la loi, contient la preuve évidente que le législateur a entendu ne confier à la haute assemblée qu'une mesure de réglementation et non un pouvoir de légiférer.

Il en résulte donc que la délégation réglementaire devra être interprétée restrictivement, et qu'elle ne sera régulière qu'en se mouvant dans les limites expresses de la loi.

Telle est l'intention non douteuse du législateur. En réservant nos critiques sur le fond et l'application éventuelle du texte que nous avons mentionné, nous allons être amenés à examiner la portée des termes restrictifs relativement à l'exercice de la délégation réglementaire conférée au Conseil d'Etat.

Ces termes restrictifs sont entièrement contenus dans cette disposition de l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905 :

« Cette délimitation sera *faite* en prenant pour base les *usages locaux constants*. »

Il était permis de supposer que ce texte fondamental, qui n'avait pour but que de constituer une garantie entière et

certaine, allait être développé et précisé ; or, puisqu'il n'en a rien été, nous estimons qu'il est nécessaire, pour interpréter la signification juridique des mots « usages locaux constants », de nous en référer aux principes généraux du droit.

D'une manière générale, les usages sont des coutumes, passées en force de règle grâce à leur ancienneté, à leur universalité, à leur moralité : leur autorité est consacrée par le Code civil (1).

Afin de pouvoir être invoqués dans l'espèce, ces usages devront être :

1° *Constants*, c'est-à-dire s'appliquer sans distinction à la France entière ou à toute une même région ;

2° *Multiples*, afin que l'on ne puisse les mettre en doute ;

3° *Anciens*, afin de pouvoir facilement constater l'assentiment unanime qu'ils impliquent (2).

Or, étant donné, d'une part, que la limitation apportée au pouvoir réglementaire du Conseil d'Etat n'a pour but que de lui empêcher tout pouvoir de légiférer ; d'autre part, que cette garantie réside entièrement dans les usages locaux constants, nous pouvons, dès à présent, indiquer les règles limitatives dans lesquelles le Conseil d'Etat devra se mouvoir pour rester dans la légalité.

Le Conseil d'Etat ne pourra d'abord statuer qu'en prenant pour base les usages locaux constants. Systématiquement, il devra écarter toute considération d'un autre ordre.

En second lieu, ces usages devront être *conformes aux lois actuellement en vigueur* (3).

(1) Art. 1135, 1159, 1160, 1873, C. civ.

(2) Boistel, *Droit commercial*, 3^e éd., 1884, n° 24.

(3) Sans quoi ils constitueraient non des usages, mais des abus constants.

Dès lors, le Conseil d'Etat devra procéder par voie déclarative et non attributive, c'est-à-dire se bornera à proclamer un droit de propriété de la marque à tous ceux qui exciperont d'usages locaux constants.

Mais à aucun moment, et sous aucun prétexte, à moins de sortir de la légalité, il ne pourra écarter ceux qui auraient des droits acquis ou même simplement contestés, pas plus qu'il ne pourra faire une attribution quelconque de la marque à des propriétaires d'une région, même voisine, qui n'auraient jamais fait de cette marque un usage antérieur et constant.

Deux conséquences découlent de ces notions :

1^o *Quant aux droits acquis.* — Si des régions de production existaient avant la loi de 1905 modifiée en 1908, l'une quelconque de leurs parties ne pourrait être distraite du tout par une délimitation qui porterait atteinte à leurs droits acquis, résultant soit d'usages locaux constants, ou, qui plus est, de l'application de la loi de 1824, protégeant les noms des lieux de fabrication et de provenance (1).

2^o *Quant aux usages locaux constants.* — Si l'accord ne se fait pas sur la recevabilité des usages locaux servant à établir des droits, on se trouve alors en présence d'une hypothèse non prévue par la loi, et le Conseil d'Etat ne pourra, en cette circonstance, que s'abstenir en faisant statuer sur la validité des usages par les juges compétents.

..

Le rôle du Conseil d'Etat apparaît ainsi dans toute sa simplicité — dans toute son inutilité, pourrions-nous

(1) Deux autorités confirment cette manière de voir : Gastambide, *Traité théorique et pratique des contrefaçons*, p. 458 ; Pouillet, *op. cit.*, p. 325.

dire, — puisque la haute assemblée ne pourra faire bénéficier de l'appellation régionale ceux qui n'en avaient pas la jouissance préalable, pas plus qu'en déposséder les bénéficiaires antérieurs.

Dans l'hypothèse d'une délimitation de la Champagne, elle devra se borner purement et simplement à consacrer cette jurisprudence bien établie, constitutive de l'assiette même de l'usage local constant, et suivant laquelle « les vins récoltés et manipulés dans l'ancienne province de Champagne ont exclusivement droit à l'appellation *champagne* ».

Mais il s'en faut de beaucoup que les choses se soient ainsi passées dans la réalité, et nous allons voir à quelles difficultés d'application l'article 11 de la loi de 1905 a donné lieu, au moins en ce qui concerne la délimitation de la Champagne viticole.

CHAPITRE III

LA DÉLIMITATION DE LA CHAMPAGNE VITICOLE.

§ 1. — *Le décret du 4 janvier 1909 et la loi du 10 février 1911.*

Les tentatives du grand commerce marnais après le vote de la loi de 1905. — Le Conseil d'Etat saisi. — Résistances : interpellation Castillard ; avis du Conseil d'Etat. — L'ordre du jour du Sénat du 11 juillet 1907. — Le décret du 3 septembre 1907. — La réunion de Châlons-sur-Marne. — La déclaration préjudicielle de l'Aube. — L'avis de la commission. — Les promesses du ministre. — La discussion du projet de loi Cazeneuve. — Amendement Rambourgt. — Le Conseil d'Etat habilité. — La délimitation : l'avis du 3 décembre 1908. — Le rapport technique Couanon. — La promulgation du décret. — La loi du 10 février 1911 : causes, analyse, effets.

§ 2. — *Le décret du 7 juin 1911.*

Le mouvement de protestation dans l'Aube. — Son caractère. — Sa justification. — Les irrégularités dans la procédure de révision. — Interventions parlementaires : l'ordre du jour du Sénat. — Le Conseil d'Etat à nouveau saisi. — La commission d'enquête. — L'attitude de la Marne. — Le décret du 7 juin 1911. — Résultats.

Ce n'est pas l'étude de toute la délimitation de la Champagne que nous entreprenons sous ce titre, mais seulement la recherche des moyens employés, à deux reprises, par le pouvoir exécutif, pour exclure le département de l'Aube de cette délimitation.

Aussi, n'abstrairons-nous de tous les faits qui marquèrent la préparation des deux décrets de 1909 et 1911, que ceux qui intéressent la région viticole auboise, et même

parmi ceux-là — afin que notre impartialité ne soit pas mise en doute — les seuls qui présentent un caractère officiel.

Cependant, à cet égard, nous devons retenir l'irrégularité de certaines opérations, la pression exercée par différentes influences, la mauvaise foi souvent éclatante de l'autorité, car, à des titres divers, ces éléments ont souvent influé sur la délimitation.

Nos explications emprunteront l'ordre chronologique des textes, et nous examinerons successivement :

1° Le décret du 4 janvier 1909 et la loi complémentaire du 11 février 1911 ;

2° Le décret du 7 juin 1911.

Bien qu'intervenant pour régler une matière identique, les deux actes du pouvoir réglementaire doivent être distingués tant en raison de leurs différences d'élaboration, que du résultat auquel ils ont abouti.

C'est en vain que l'on prétendrait que l'étude du décret de 1909 n'a qu'un intérêt rétrospectif. C'est lui, en effet, qui inaugure le régime funeste, encore aujourd'hui en vigueur, c'est son application qui a donné lieu au vote de la loi de 1911.

§ 1. — Le décret du 4 janvier 1909 (1) et la loi du 10 février 1911.

Au lendemain de la promulgation de la loi du 1^{er} août 1905, le grand commerce des vins de Champagne de la Marne adressait au ministre de l'agriculture une requête

(1) On consultera avec intérêt, sur l'élaboration de ce décret et les manifestations qu'il provoqua dans l'Aube, une brochure documentée de M. Paul Caillot, *La délimitation de la Champagne viticole, Enquête de l'Union vinicole de l'Aube*.

aux termes de laquelle il demandait un règlement d'administration publique délimitant la Champagne viticole.

Le 31 juillet 1906, un règlement était publié ; mais, comme il se bornait à tracer une ligne de conduite aux agents chargés de rechercher la fraude, il provoquait de nouvelles sollicitations du grand commerce marnais qui aboutissaient, cette fois, le 21 février 1907, à la nomination d'une commission.

Cette commission, chargée d'élaborer, — en vertu de quel texte ? — un projet de décret de délimitation de la Champagne, admettait le principe de cette délimitation et demandait qu'une enquête préalable fût faite par une commission régionale.

On pouvait croire qu'il y avait là une garantie certaine, capable de sauvegarder tous les intérêts des producteurs champenois, mais on fut vite déçu lorsqu'on apprit que cette commission régionale était nommée par les préfets des départements de la Marne et de l'Aisne et qu'elle comprenait, à l'exclusion de tous autres, vingt représentants choisis dans ces deux départements : seize pour la Marne et quatre pour l'Aisne.

Elle se réunissait le 11 mars 1907 au ministère de l'agriculture, sous la présidence du préfet de la Marne, et décidait, qu'il n'y avait lieu d'admettre, dans la Champagne délimitée, que le département de la Marne et une fraction du département de l'Aisne (canton de Condé-en-Brie).

En outre, les délégués des deux départements demandaient au ministre des finances, pour cette nouvelle Champagne, un mode d'acquets spéciaux.

C'est de cette époque que datent les premières protestations de l'Aube.

Le ministre de l'agriculture déclarait bien que l'avis ex-

primé par la commission régionale était « purement consultatif et serait soumis à l'examen de la commission plénière chargée de la préparation du projet de décret à soumettre au Conseil d'Etat » (1), mais, le 3 juin 1907, il présentait à la haute assemblée, de sa propre autorité, un projet de décret conforme à l'avis émis par la commission régionale, et contenant la disposition suivante :

« L'appellation régionale « champagne » est réservée aux produits récoltés et manipulés entièrement dans les communes faisant partie du département de la Marne et dans les communes du canton de Condé-en-Brie (Aisne). »

Cependant, le ministre se heurtait à une double objection : La première émanait de M. Castillard qui, au cours d'une interpellation à la Chambre, le 14 juin 1907, déclarait :

« Pour qu'un règlement d'administration publique procédât à une délimitation territoriale de la France, et notamment à la délimitation extravagante d'une Champagne qui cesserait d'être viticole, quoique continuant à cultiver la vigne, il faudrait tout au moins que l'opération eût été expressément prescrite par la loi ; le simple bon sens l'indique.

« Or, ni l'article 11, ni les autres articles de la loi ne parlent de délimitation ; aucune délégation n'a donc été donnée par le pouvoir législatif au pouvoir exécutif pour lui donner le droit de délimiter, avec le concours du Conseil d'Etat, le district dont la chambre syndicale, siégeant à Reims, demande la création..... »

La seconde, formulée par le Conseil d'Etat lui-même, établissait que l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905 ne lui avait nullement conféré le pouvoir de délimiter, et que cette

(1) Extrait d'une lettre adressée par le ministre à M. Paul Meunier, député, et insérée dans Paul Caillot, *op. cit.*, p. 12.

fonction échappait, par sa nature même, à ses attributions organiques.

Il y avait certainement absence de délégation ; et celle-ci était d'autant plus manifeste que, lors de la discussion de l'article 11, les députés de la Marne avaient proposé, sous forme d'amendement, un article additionnel ainsi conçu :

« Les règlements d'administration publique délimiteront les régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenance des produits. »

Or, cet amendement, primitivement adopté par le Sénat, n'avait pas été inscrit dans la loi.

Les scrupules du Conseil d'Etat étaient donc légitimes, et puisqu'il demandait une délégation expresse du droit de délimiter, il fallait recourir à l'édification d'une loi.

C'est alors que M. le député Cazeneuve déposait un projet de loi portant modification de l'article 11, et qui, accepté par le gouvernement, était appelé à devenir, un an plus tard, la loi du 5 août 1908.

Mais bien avant cette date, et à la suite d'une interpellation, M. Vallé, sénateur de la Marne, déposait à la séance du 11 juillet 1907, l'ordre du jour suivant :

« Le Sénat, prenant acte des déclarations du gouvernement, s'associant aux votes de la Chambre dans ses séances des 23 février 1905 et 14 juin 1907, *estime* que les règlements d'administration publique constitutifs de la loi du 1^{er} août 1905 devront comporter la délimitation des régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenance des produits, et passe à l'ordre du jour. »

On faisait bien remarquer qu'une telle procédure était irrégulière, et que le Sénat ne pouvait approuver une loi par avance. Néanmoins, l'ordre du jour était adopté à main levée.

Quelle était la valeur d'un texte semblable ? A bon droit, il devait être regardé comme dépourvu de toute valeur législative, et seule, la loi du 1^{er} août 1905 — qui n'autorise pas les délimitations par règlements d'administration publique — restait en vigueur.

Il faut croire que cette opinion ne prévalut pas, car peu de temps après le vote du Sénat, le Conseil d'Etat demandait au ministre la nomination d'une nouvelle commission chargée d'entendre les départements intéressés.

La haute assemblée se croyait-elle donc désormais habilitée ?

En tous cas, le décret du 3 septembre 1907 permettait de le supposer, puisque l'article 10 de ce texte dispose :

« En vue d'assurer la protection des appellations régionales et de crus particuliers réservées aux vins, vin mousseux, eaux-de-vie et spiritueux qui ont, par leur origine, un droit exclusif à ces appellations, il sera statué *ultérieurement* par des règlements d'administration publique, sur la délimitation des régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenance des produits »

L'ordre du jour du Sénat permettait-il de préjuger ainsi de l'avenir ? Et ne devait-on pas attendre le vote de la loi Cazeneuve pour promulguer un décret délimitant la Champagne viticole ?

Pourquoi donc avait-on inséré, dans le décret du 3 septembre 1907, une disposition dépourvue de toute valeur législative, puisqu'elle était conditionnée au vote d'une loi ?

Il est permis de croire qu'elle était destinée à écarter des difficultés ultérieures, et il fallait vraiment toute l'intransigeance des fédérations des syndicats viticoles de la Champagne et des vignerons champenois pour protester contre l'article 10 précité et « contre le *retard* apporté par le Con-

seil d'Etat dans l'élaboration du règlement d'administration publique *complétant la loi du 1^{er} août 1905* ».

Et ces associations demandaient « satisfaction immédiate ».

Le ministre de l'agriculture hâta alors la préparation du décret de délimitation en priant les préfets, par une circulaire du 4 décembre 1907, de compléter les commissions régionales par l'adjonction, par arrondissement intéressé, du député et de trois personnes choisies parmi les viticulteurs et les négociants, et de procéder à la réunion, à Châlons, de la commission ainsi modifiée.

Le 8 février 1908, à la suite de leur nomination, les représentants du département de l'Aube étaient convoqués par le bureau de la Fédération des associations agricoles, ainsi que les sénateurs, députés, présidents des associations viticoles et négociants en vins de Champagne. Il était décidé :

« 1^o Que les délégués à la commission de Châlons demanderaient le *statu quo* établi par la jurisprudence ;

« 2^o Que si le *statu quo* n'était pas maintenu, la délimitation devait être faite d'après les anciennes limites de la province de Champagne ;

« 3^o Qu'il serait demandé au ministre de l'agriculture de désigner comme délégués à la commission de Châlons, tous les sénateurs et députés de l'Aube, et trois délégués pour chaque arrondissement. »

A la suite de remises successives, la commission dite « Commission de la délimitation de la Champagne viticole » se réunissait le 12 mai 1908 à la préfecture de Châlons-sur-Marne, sous la présidence du préfet de la Marne.

Elle était composée de 53 membres : 28 pour la Marne ; 13 pour une petite partie de l'Aisne ; 12 pour l'Aube.

Il était visible qu'une telle assemblée était disposée à

solutionner la question de la délimitation au mépris des droits de l'Aube. Aussi, M. Castillard présenta-t-il au début de la séance une déclaration préjudicielle contenant une protestation, à la fois contre la convocation illégale de la commission, et contre sa composition irrégulière.

Parlant de la convocation illégale de la commission, le député de l'Aube reprenait les arguments de son interpellation du 14 juin 1907, selon lesquels délimiter une région de production, c'était trancher une question relative au droit de propriété et qui, par là même, échappait à tout dessaisissement du pouvoir législatif en faveur de l'exécutif.

Et même, en admettant qu'une telle délégation fût possible, il était nécessaire qu'elle fût expressément contenue dans un texte formel. Or, l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905 ne parlait pas même de délimitation !

Certes, il y avait bien un projet de loi pendant devant le Parlement, mais il n'était pas voté, et si M. Vallé, sénateur de la Marne, « avait essayé de parer à cette situation gênante en faisant voter en toute hâte, à main levée, par le Sénat, un ordre du jour,..... il est manifeste que cet ordre du jour ne pouvait tenir lieu d'un texte de loi. »

Et il ajoutait :

« Il est de principe, dans un pays de régime parlementaire, où la validité des lois nécessite le vote concordant de deux assemblées distinctes, que ces assemblées n'ont pas qualité pour interpréter les lois obscures par des déclarations, car la déclaration isolée de l'une des Chambres serait sans effet légal, et l'on ne voit pas bien les deux Chambres appelées à faire d'une façon concomitante des déclarations absolument identiques. Quand la portée d'un texte de loi est contestée, les deux Chambres ont seulement

la faculté de dire le droit à nouveau en faisant une loi nouvelle s'incorporant dans la loi existante. D'ailleurs, le vote de l'ordre du jour auquel l'honorable sénateur de la Marne désirait donner la valeur d'une interprétation ayant force de loi est en complète contradiction avec le vote qui a été émis par la Chambre le 9 juillet. En effet, le Sénat s'est associé aux votes de la Chambre des 23 février 1905 et 14 juin 1907 pour déclarer qu'il *estimait* que la loi du 1^{er} août 1905 comporte par elle-même la délimitation, tandis qu'au contraire la Chambre, laissant de côté, avec raison, son vote du 23 février 1905 sur la loi qui ne parle pas de délimitation, et son vote du 14 juin 1907 sur l'ordre du jour pur et simple demandé par l'interpellateur lui-même (qui avait parlé en réalité pour le Conseil d'Etat déjà saisi des projets de délimitation), a estimé, le 9 juillet, qu'il était nécessaire de voter un nouveau texte législatif pour donner délégation au pouvoir exécutif. Il y aurait donc contradiction évidente dans les interprétations des deux Chambres s'il était admis qu'il était dans leurs attributions d'interpréter la loi du 1^{er} août 1905.

« Par conséquent, l'ordre du jour voté par le Sénat le 11 juillet dernier, est inopérant, et la loi du 1^{er} août 1905, telle qu'elle existe en ce moment, n'autorise pas les délimitations par règlement d'administration publique. »

Quant à la composition de la commission, elle était, à n'en pas douter, manifestement irrégulière. Pourquoi avait-on créé une situation privilégiée à la Marne, puisqu'une jurisprudence constante décidait alors que les vins récoltés et manipulés dans l'ancienne province de Champagne avaient exclusivement droit à l'appellation « champagne ».

Pourquoi avait-on nommé des représentants d'une partie du département de l'Aisne qui n'était pas compris dans les limites de l'ancienne province de Champagne ?

N'y avait-il pas lieu de craindre que cette seconde commission n'émit un vœu aussi partial que la première ? Et l'on n'aurait pas manqué de dire que la nouvelle décision n'avait été prise qu'après avoir entendu les représentants des départements intéressés !

Aussi, pour éviter toute difficulté de cette nature, la fraction auboise de la commission se retirait de la réunion.

La commission, composée des délégués de la Marne et de l'Aisne, émettait alors l'avis que la Champagne viticole fût limitée au département de la Marne et à une partie de l'arrondissement de Château-Thierry.

A nouveau, l'Aube protesta contre cette étrange décision. M. le député Paul Meunier, après des démarches au ministère de l'agriculture, fit publier les conclusions suivantes qu'il tenait du ministre :

« 1^o Le Conseil d'Etat ne sera saisi d'un projet de délimitation de la Champagne qu'autant que le Sénat aura voté la proposition de loi Cazeneuve, et il n'est pas sûr que cette proposition soit votée cette année, ni même que le texte de la Chambre soit intégralement adopté par l'autre assemblée.

« 2^o Et, dans le cas où la proposition Cazeneuve serait, à une époque probablement éloignée, définitivement adoptée par le Parlement, je vous promets d'appeler alors la plus bienveillante attention du Conseil d'Etat sur la réclamation que vous avez bien voulu déposer entre mes mains » (Elle concernait la réunion de Châlons du 12 mai 1908).

On verra, dans la suite, ce que valaient les promesses du ministre ; mais elles venaient après tant d'autres qui n'avaient pas été tenues, qu'il ne fallait songer, à notre sens, qu'à faire échec au vote de la loi Cazeneuve.

Celle-ci venait précisément en discussion devant le Sénat au début du mois de juillet 1908.

Au lieu de combattre le principe même de la délimitation, M. Rambourgt, sénateur de l'Aube, se bornait à déposer un amendement à l'article 1^{er} de la proposition de loi, tendant à faire fixer par une loi les délimitations : « La délimitation des régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenance de produits sera fixée par une loi spéciale discutée sur un projet que présentera le gouvernement après complément d'enquête et avis du Conseil d'Etat. Elle sera faite d'après les usages locaux constants. »

Pris en considération, cet amendement fut renvoyé à la commission pour examen. Le rapporteur conclut naturellement au rejet en disant l'impossibilité qu'il y aurait d'édicter une loi particulière pour chaque région.

Malgré cette demi-satisfaction, le ministre s'efforça de démontrer, à la tribune du Sénat, que seul le Conseil d'Etat pouvait solutionner la question de la délimitation, et il ajoutait que d'ailleurs celui-ci statuerait « en toute connaissance de cause ».

M. le sénateur Rambourgt prenait alors acte des excellentes paroles ministérielles et retirait son amendement : la loi Cazeneuve était votée.

Ainsi habilité, le Conseil d'Etat fut saisi quelque temps après. Si l'on devait attendre avec confiance l'avis de la haute assemblée, il y avait cependant lieu d'avoir des craintes légitimes.

Celles-ci étaient justifiées d'abord par cette déclaration de M. Blanc faite à la commission des fraudes : « La commission des fraudes n'a nullement songé à innover en la matière, mais elle a entendu, au contraire, consacrer des usages anciens. Si la commission des fraudes a laissé à une commission régionale le soin de délimiter la Champagne viticole, c'est parce que cette commission régionale avait,

en la matière, une compétence plus grande. Mais, en demandant à cette commission de consacrer des usages traditionnels, la commission n'a jamais pensé que l'Aube pût faire partie de la Champagne viticole (1). »

Ce langage, approuvé par la commission, était tenu le 8 mai 1907, avant même que le Conseil d'Etat ait été saisi ; et M. Blanc était le rapporteur du projet de règlement d'administration publique à la haute assemblée !

Ensuite, le ministre qui avait fait un grand étalage de promesses, saisissait le Conseil d'Etat d'un projet de décret délimitant la Champagne viticole *en écartant le département de l'Aube de cette délimitation* !

Mais il y a plus. Les sections réunies de législation et d'agriculture — les seules en somme vraiment compétentes en cette matière — qui connurent d'abord du projet ministériel, se prononcèrent pour l'incorporation de l'Aube dans la Champagne viticole et renvoyèrent le projet ainsi modifié devant l'assemblée générale du Conseil d'Etat, toutes sections réunies.

L'Aube semblait avoir ainsi gain de cause. Le Conseil d'Etat allait ratifier le nouveau projet, car aux documents qui lui avaient été primitivement adressés s'en ajoutaient d'autres, établissant d'une manière indiscutable les usages locaux constants en vertu desquels les vins de l'Aube étaient achetés depuis fort longtemps par des négociants en vins de Champagne de Reims et d'Épernay.

Mais le ministre veillait. Pour mettre obstacle aux droits de l'Aube, il invita tous les conseillers d'Etat en service

(1) Compte rendu des travaux de la commission, 1905-1907 (commission chargée d'élaborer les règlements d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes et falsifications en ce qui concerne les boissons), p. 184.

extraordinaire — ils sont, on le sait, sous la dépendance des ministres — à assister à la séance du Conseil d'Etat, afin d'appuyer le projet gouvernemental par le concours de leur parole et de leur suffrage.

Et malgré cette pression, qu'il indigna un certain nombre de conseillers, un avis du 3 décembre 1908, excluant l'Aube de la Champagne délimitée, n'était voté qu'à une majorité de deux voix !

La connaissance de l'avis du Conseil d'Etat provoqua une explosion de colère dans les milieux viticoles de l'Aube. Malheureusement, les vignerons, trop souvent divisés par des querelles politiques, manquaient d'une vaste organisation centrale. Leurs revendications n'étaient ainsi exprimées que par leurs syndicats isolés, et seule la Fédération des Associations agricoles de l'Aube, envisageant l'hypothèse confuse d'une délimitation large et d'une délimitation restreinte, adressait un projet transactionnel au ministre, qui, pour n'en pas perdre l'habitude, promettait l'examen le plus attentif de la question, afin, disait-il, de ne léser aucun intérêt.

Il décidait cependant, quelques jours plus tard, qu'il n'y avait pas lieu de modifier le projet voté par le Conseil d'Etat et le soumettait à la signature du chef de l'Etat.

Le décret de délimitation aurait certainement été promulgué dans le courant du mois de décembre 1908, si M. le sénateur Rambourgt n'avait profité de la discussion du budget de l'agriculture pour interpeller à nouveau le ministre.

Il rappelait l'engagement pris par le même ministre devant le Sénat, d'après lequel une période de recueillement devait être laissée aux intéressés, entre l'émission de l'avis du Conseil d'Etat et la promulgation du décret, afin de leur permettre de présenter toutes réclamations utiles.

Le ministre répondait que ce délai était expiré, mais qu'il était disposé à en accorder un nouveau. Il ajoutait que, suivant le désir exprimé par le Sénat, il avait fait procéder, au moment *de la discussion* du projet de loi Cazeneuve, à une enquête technique des régions viticoles de la Champagne par M. Couanon, inspecteur général de la viticulture. A la suite de cette enquête, un rapport avait été dressé, venant ainsi compléter le dossier du Conseil d'Etat.

Si l'on en croit les déclarations de M. le député Paul Meunier faites à une réunion de Bar-sur-Aube le 25 décembre 1908, le rapport technique de M. Couanon — inconnu des intéressés — aurait entraîné, sans que l'on pût en discuter les conclusions, une partie du Conseil d'Etat (1).

Quoi qu'il en soit, le 4 janvier 1909 un décret délimitant la Champagne, avec exclusion totale du département de l'Aube, était promulgué (2).

Contre l'attente du grand commerce marnais et des fédérations de syndicats viticoles et de vignerons champenois, le décret du 4 janvier 1909 n'avait pas eu pour but d'empêcher les transactions commerciales entre l'Aube et la région délimitée. Les viticulteurs aubois étaient cependant outrageusement lésés, car leurs produits n'étaient pas classés et ne pouvaient bénéficier de l'acquit spécial qui permettait à des vins bien inférieurs aux leurs — de l'Aisne ou d'une partie de la Marne — d'être vendus à un prix deux et trois fois plus élevé.

Cependant, ils en obtenaient un prix encore supérieur au prix courant.

(1) V. appendice IV (rapport Couanon, I).

(2) V. appendice V.

Il est vrai que le commerce marnais s'accommodait fort bien de cette situation, puisque, en 1908, un gourmet des environs de Bar-sur-Aube, assistant dans une grande maison d'Épernay au classement des vins après dégustation, voyait la plus grande partie des produits qu'il avait fournis, rentrer dans la catégorie des vins de la Marne, achetés 200 francs l'hectolitre, alors que la même quantité de vin de l'Aube n'avait été payée que 40 francs.

Mais si les intérêts du commerce de la Champagne délimitée étaient servis à souhait, ceux de vignerons de la même région étaient singulièrement méconnus. Certes, l'administration, en s'appuyant sur l'ensemble de la législation des vins, avait bien pris un certain nombre de dispositions en vue de surveiller les titres de mouvement légitimant la circulation des vins originaires du district délimité, mais ces mesures n'avaient eu qu'un résultat incomplet et la délimitation accordée était le plus souvent restée fictive.

Cependant, dès le 26 mars 1909, à la suite d'une interpellation de M. Delahaye au Sénat, un ordre du jour était voté, aux termes duquel la dénomination de « vins de Champagne » étant exclusivement réservée aux vins récoltés et manutentionnés dans la Champagne viticole, le Sénat invitait le ministre des finances à prendre des mesures administratives permettant aux vignerons et aux fabricants de vins de Champagne, de découvrir, de poursuivre et de faire condamner les fraudeurs.

Cet ordre du jour était pour ainsi dire resté sans écho, car bien que des dispositions analogues à celles qui seront votées plus tard aient été insérées dans le projet de la loi des finances de l'exercice 1910, elles avaient été disjointes par la Chambre des députés.

Aussi, les vignerons marnais n'obtenant pas satisfaction,

commençaient-ils une série de manifestations qui devaient les conduire aux actes de brigandage des 16 et 18 janvier 1911.

Tant de violences n'avaient pas été inutiles, puisqu'un projet de loi, concernant les mesures complémentaires réclamées, était rapidement déposé sur le bureau de la Chambre le 30 janvier, pour être définitivement voté par le Sénat le 10 février suivant.

Ce projet, qui est devenu la loi du 10 février 1911, « fixant les mesures à prendre dans la région délimitée pour garantir l'origine des vins de Champagne » (1), établissait une protection nouvelle tendant surtout à ce que le produit d'origine fût isolé de toute contrefaçon possible jusqu'au moment où il arrive à son état définitif.

Cette conception, outre qu'elle se rencontrait dans la législation de certaines substances alimentaires, était pratiquement réalisable en cette matière, — dit l'exposé des motifs, — en raison même du caractère industriel propre aux opérations de la champagnisation.

« Celles-ci, déclarait-il, sont concentrées sur quelques points, dans un petit nombre de maisons où elles peuvent être aisément surveillées. D'un autre côté, l'altération des vins mousseux, à partir de leur mise en bouteilles, est pratiquement impossible, de sorte que, pour avoir une certitude d'authenticité, il suffit de suivre et d'isoler le vin de Champagne depuis le moment où il sort de chez le récoltant jus-

(1) Dépôt à la Chambre d'un projet de loi le 30 janvier 1911 (*Doc. parl.*, n° 709). Rapport de M. Charles Dumont le 2 février 1911 (*Doc. parl.*, n° 726). Discussion : séance, 6 février 1911. Transmission au Sénat le 7 février 1911 (*Doc. parl.*, n° 29) ; Rapport de M. Gauthier le 9 février 1911 (*Doc. parl.*, n° 35) ; Discussion : séance du 10 février 1911.

qu'à sa mise en bouteilles. La création d'un acquit spécial pour le transport de ce vin des pressoirs, celliers et caves des propriétaires récoltants jusque chez les fabricants champagniseurs, et l'obligation, pour ces derniers, comme pour les intermédiaires, de l'emmagasiner dans des locaux séparés par la voie publique de tous autres locaux contenant des vendanges ou des vins étrangers à la région délimitée, constituent donc des mesures nécessaires et suffisantes pour l'objet que l'on doit avoir en vue. »

Et le gouvernement était ainsi amené à proposer au Parlement l'adoption d'un certain nombre de mesures dont on trouve l'énumération et la sanction dans l'appendice V, mais qui comportaient essentiellement :

1° L'insertion de l'origine « champagne » sur les expéditions de régie délivrées à la sortie des pressoirs, caves ou celliers des propriétaires récoltants ;

2° L'obligation pour les fabricants de champagne d'emmagasiner et de manipuler dans des locaux séparés les vendanges ou vins de la région délimitée ;

3° L'obligation pour les mêmes fabricants, un an après la promulgation de la loi, d'apposer l'étiquette « champagne » sur les bouteilles expédiées, et d'imprimer le même mot sur la partie de bouchon enfoncé dans le col des bouteilles.

La majorité des parlementaires de l'Aube votèrent ces dispositions, car ils espéraient en bénéficier plus tard, après avoir obtenu la révision du décret de 1909.

En attendant, les viticulteurs marnais étaient satisfaits, mais ceux de l'Aube étaient condamnés à abandonner leurs vignes, ou à faire entendre leurs justes revendications.

Ils choisirent cette seconde attitude.

§ 2. — Le décret du 7 juin 1911.

La loi du 10 février 1911, en sanctionnant le principe de la ruine de la viticulture auboise établi par le décret du 4 janvier 1909, enlevait irrémédiablement aux viticulteurs toute possibilité de vendre leurs vins à la région qui constituait leur débouché essentiel.

Aussi devait-elle donner naissance, dans ce département, à un mouvement populaire dont le but était d'obtenir le redressement d'une iniquité si préjudiciable aux intérêts viticoles.

Son organisation fut rapide : on était alors familiarisé avec la législation confuse des délimitations, et si l'on exprimait des revendications précises, on savait qu'elles étaient conformes à la justice et à la loi écrite.

Energiquement dirigée, mais sans violence, la campagne protestataire ne donna lieu à aucun acte de sabotage, et, sans les provocations de l'autorité, il n'y aurait même pas eu à regretter l'algarade au cours de laquelle fut quelque peu malmené un sous-préfet très jeune — trop jeune peut-être — et qui valut un déploiement ridicule de forces militaires.

Les viticulteurs de l'Aube comprirent, et ce fut leur force malheureusement tardive, qu'eux seuls étaient qualifiés pour défendre directement leurs intérêts, et, sans négliger la collaboration active de leurs parlementaires, ils tinrent à créer, sur place, un foyer d'agitation destiné à secouer l'insouciance des pouvoirs publics.

Leur reprochera-t-on cette attitude ? Mais elle leur était imposée par les événements au milieu desquels elle intervenait.

On était au lendemain des pillages de la Marne qui

avaient déterminé le gouvernement à agir en faveur des délinquants. Tout en blâmant comme il convient un tel mode de revendication, les vigneron de l'Aube estimaient par expérience que, pour ne plus être méconnus, leurs droits devaient s'exprimer avec force, grâce au concours des meetings en plein air, de cortèges parcourant la campagne en longues théories.

Et puis, la misère était grande. Deux mauvaises récoltes successives, après le décret de 1909 et à une époque où l'on avait fait tant d'avances à la terre en vue de la reconstitution du vignoble, avaient épuisé les dernières ressources. Or, l'année 1911 s'annonçait pleine de promesses, et il fallait qu'un texte de loi vint suppléer à l'ingratitude de la nature !

Et malgré la correction de leur attitude au cours des manifestations, les vigneron ne cessaient de regretter l'obligation d'en arriver, en régime républicain, à une telle extrémité pour réclamer uniquement ce qui était dû.

Voilà pourquoi, en 1911, à l'inverse de ce qui s'était produit en 1907 et 1908, on ne se bornera pas à s'en rapporter à l'initiative de telle union ou de telle fédération. A un mouvement aussi spécial et aussi déterminé on adaptera des groupements étroitement liés, des comités locaux de défense vilicole, ayant leur couronnement dans deux comités centraux, ceux de Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine, dont la relation sera permanente.

Et l'effervescence sera telle qu'à la suite d'un admirable mouvement de solidarité les fonctions électives deviendront vacantes, que l'impôt sera refusé, et qu'ainsi, à la vie publique entièrement suspendue, succédera une véritable anarchie administrative.

Nous ne retracerons pas ici les étapes successives de ce

mouvement marqué de tant d'incidents divers : nous indiquerons seulement comment fut préparé le nouveau décret de délimitation et quelle en est la teneur.

Mais nous affirmerons auparavant — quoi qu'on en ait dit — que les revendications de l'Aube, si énergiques aient-elles été, ne se sont jamais départies de ce calme si propre à ceux qui sont forts de leurs droits et qui croient en la justice de leur pays.

Dégagée de tous les incidents qui en marquèrent les étapes successives, la procédure suivie en vue de l'élaboration du décret de 1911 fut des plus simples, puisqu'elle consista presque exclusivement dans le dépôt, au Conseil d'Etat, d'un rapport dressé par une commission d'enquête nommée par le ministre de l'agriculture.

Mais, en revanche, elle était plutôt singulière dans son principe, puisque le Conseil d'Etat devait être considéré, en quelque sorte, comme une juridiction d'appel chargée d'examiner s'il y avait lieu de réformer, — et dans quel sens — une décision qu'il avait rendue lui-même !

Il eût certainement été préférable pour les vignerons de l'Aube, et dans l'intérêt de leur cause, de soumettre directement le décret du 4 janvier 1909 au recours contentieux pour incompétence ou excès de pouvoir : en agissant de la sorte, ils auraient peut-être évité toute une série d'irrégularités qui ont abouti à la confection d'un nouveau décret illégal et injuste.

Néanmoins, il faut reconnaître que ces irrégularités furent moins nombreuses et moins choquantes qu'en 1908. A quoi eussent-elles servi d'ailleurs, puisqu'il existait contre l'Aube

un précédent législatif ? Et les vignerons aubois, étroitement organisés, en auraient-ils de nouveau permis le retour ?

Quoi qu'il en soit, il y eut des manœuvres destinées à servir les intérêts de la Champagne délimitée ; le bref exposé de la préparation du décret de 1911 nous renseignera à la fois sur leur nature et leur gravité.

Dès qu'ils furent organisés, les vignerons de l'Aube envoyèrent au ministère de l'agriculture une délégation chargée d'exposer au ministre leurs doléances.

Celui-ci promit spontanément de nommer une commission d'enquête, dans le but de procéder à un nouvel examen de la question de la délimitation.

La promesse fut tenue, et, par arrêté du 9 mars 1911, le ministre chargea une commission de procéder à une enquête dans le délai de quinzaine : il s'agissait de déterminer, sur place, les caractères des vignobles de l'Aube au point de vue des analogies qu'ils présentent avec ceux de l'ensemble de la Champagne viticole.

Mais, pourquoi cet arrêté ne fut-il pas inséré au *Journal officiel* ? On en chercherait en vain la raison si elle ne nous était pas fournie par M. Monis, alors président du Conseil.

La commission avait déjà commencé ses opérations, lorsque les Marnais, craignant que satisfaction fût donnée à l'Aube, chargeaient leurs représentants d'interroger le président du Conseil sur les desseins du gouvernement.

Or, celui-ci faisait les déclarations suivantes :

« 1° L'enquête de purs renseignements n'a pour but que d'éclairer personnellement le ministre de l'agriculture sur certains faits intéressant l'Aube ; elle ne peut pas avoir d'autre portée ;

« 2° Elle doit rechercher s'il existe dans ce département

des usages locaux constants de nature à justifier le droit à une appellation régionale, en conformité de la loi du 1^{er} août 1905.

« Le gouvernement n'a pas eu à intervenir dans l'organisation de cette enquête, dont l'action est limitée strictement à la recherche de renseignements destinés à l'édification personnelle du ministre, et sans tendance d'aucune sorte.

« Le gouvernement estime que la *délimitation de la Champagne viticole est faite et bien faite*, et qu'il n'y a pas lieu d'apporter un changement quelconque à l'œuvre du Conseil d'Etat. »

Avec quel esprit de conciliation ces choses étaient dites !

L'omission d'insertion au *Journal officiel* était donc calculée, et l'on n'était plus en présence que d'une mesure officieuse.

Les comités de défense viticole qui n'étaient pas sortis de la légalité décidèrent, à la nouvelle de ce propos, et à l'instar du sénateur de la Gironde lui-même, de mettre à exécution immédiate tout leur programme de protestation, consistant notamment à refuser l'impôt, à abandonner tous les services publics, sauf ceux d'assistance.

Le mouvement prit vite une extension rapide et devint bientôt général.

Le président du Conseil se rendit compte alors de l'imprudence de sa déclaration et il essaya d'en tempérer les effets à la suite d'un entretien avec les parlementaires de l'Aube. Le gouvernement, disait il, ne peut, de sa propre autorité, détruire l'œuvre du Conseil d'Etat et accepter comme un principe l'instabilité des délimitations légalement opérées. Si l'Aube se croit lésée par le décret du Conseil d'Etat qui a opéré la délimitation, elle a le droit de saisir de ses prétentions la juridiction compétente, c'est-à-dire cette haute assemblée.

Ce langage était raisonnable et conforme aux principes du droit. Mais il ne laissait entrevoir qu'une solution lointaine, et il n'eut pour résultat que de favoriser l'étendue du mouvement protestataire dans l'Aube.

La grande presse colporta l'écho de ses manifestations à travers le monde, le gouvernement s'émut, et le Parlement exigea des explications.

C'est de cette époque que date l'ère des projets transactionnels, des rapports et des interpellations (1).

Mais, outre que les uns n'accordaient aux vignerons qu'une compensation verbale, tout au plus de nature à satisfaire leur amour-propre, les autres, par leurs contradictions, ne méritaient qu'une médiocre confiance.

Malgré un ordre du jour du Sénat, « confiant dans le gouvernement pour soumettre le plus tôt possible au Parlement un projet de loi qui assure la répression de la fraude sans maintenir les délimitations territoriales qui peuvent provoquer des divisions entre Français », le président du Conseil prit la résolution — contrairement à ce qu'il avait déclaré, — de remettre au Conseil d'Etat le soin de solutionner la question qui finissait par prendre une place exagérée dans les préoccupations du Cabinet. D'ailleurs, il y était invité par le rapport de la commission de l'agriculture.

A une séance de la Chambre, M. André Lefèvre demandait bien que l'on discutât d'abord ce rapport avant de saisir le Conseil d'Etat, et que, si celui-ci s'était déclaré compétent *in æternum*, ce n'était pas une raison pour empêcher la Chambre de dire son mot avant lui.

(1) Ils sont très nombreux et sont restés, la plupart du temps, dépourvus de tout intérêt. Aussi nous bornons-nous à n'indiquer que leur esprit.

M. Monis répondait : « Le devoir du gouvernement est d'ouvrir la porte à une solution par un tribunal autorisé »

« Or, la délégation du Conseil d'Etat en matière de délimitation ne lui semble pas avoir été épuisée par sa décision antérieure.

« Il a donc estimé pouvoir saisir cette haute assemblée de façon à lui permettre de modifier, s'il y a lieu, la délimitation de 1909.

« L'enquête demandée sera faite complète, et toute satisfaction sera donnée à la justice... »

En déclarant que l'enquête « serait faite complète », le président du Conseil entendait dire surtout qu'elle serait faite conformément à la loi.

Il avait, à cet effet, ouvertement combattu, auparavant, la conception du ministre de l'agriculture de 1908, qui semblait être celle de la commission en exercice. Peu importaient les recherches d'ordre géologique, la nature des cépages ou le mode cultural ! Il s'agissait exclusivement de savoir, à l'aide d'usages locaux constants, si l'Aube avait, avant la délimitation de 1909, le droit à l'appellation « champagne » pour ses produits vinicoles.

Les vigneron aubois ne pouvaient qu'approuver un tel langage puisqu'il permettait la manifestation éclatante de la vérité. Aussi facilitèrent-ils de la manière la plus active la tâche de la commission d'enquête.

D'autre part, le ministre de l'agriculture adressait aux préfets des départements en cause les instructions nécessaires pour que les personnes qui manifesteraient le désir d'être entendues par la haute assemblée fussent invitées à en adresser immédiatement la demande au secrétaire général du Conseil d'Etat.

Et, tant que cette assemblée n'aura pas commencé ses

travaux, on recherchera tous les documents susceptibles de prouver au Conseil d'Etat que l'Aube est en Champagne !

Le grand commerce et les vigneron marnais voyaient avec inquiétude cette activité de l'Aube. Déjà, au moment du vote d'un ordre du jour du Sénat, invitant le gouvernement à supprimer les délimitations, des milliers de manifestants avaient mis à sac, dans la région d'Epernay, des magasins, des celliers, et même des habitations particulières de moyens et petits négociants, pour y allumer ensuite l'incendie.

Lorsque le Conseil d'Etat fut saisi, la Marne entreprit contre l'Aube une campagne de basse injure. On affirmait à tout instant que les vigneron aubois cultivaient encore empiriquement un sol infécond, qu'ils n'avaient reconstitué leurs vignobles qu'avec des cépages à grand rendement et à qualité médiocre, qu'ils ne pratiquaient aucun de ces travaux d'entretien et d'amendement si coûteux, et qu'enfin, leurs procédés de vinification étaient déplorables, dénués de tous soins !

Et le grand commerce qui avait pris l'initiative du mouvement désignait à l'opprobre des vigneron marnais tous ces petits propriétaires de l'Aube qui, disait-il, venaient tardivement demander la protection de la loi pour couvrir leurs fraudes !

Cette haine soudaine n'était-elle pas sujette à caution ? N'avait-il donc pas, ce grand commerce, et à des époques toutes récentes, délégué ses courtiers dans le vignoble de l'Aube ? Et les opérations auxquelles il s'était ainsi livré n'étaient-elles pas d'un excellent rapport, en raison de ce que le défaut d'organisation des vigneron leur permettait d'acquérir à vil prix d'excellents produits qu'ils revendaient

ensuite dans des bouteilles richement ornées, avec des bénéfices considérables ?

Ce qu'il y a de plus déconcertant, c'est que le Conseil d'Etat prêta une oreille attentive à ces réquisitoires successifs. La Marne n'avait cependant, comme l'Aube, qu'à faire la preuve de son droit légitime à figurer dans la Champagne viticole. Rien de plus.

Et le rapport de l'enquête officielle devait constituer, pour le Conseil d'Etat (1), le seul élément d'appréciation.

Or, il n'en fut rien, et le gouvernement qui avait manifesté une impartialité tapageuse en remettant un projet de décret en blanc à la haute assemblée, exerçait sur elle la même pression qu'en 1908.

Aussi, la nouvelle délimitation du 7 juin 1911 n'apportait-elle à l'Aube qu'une désillusion profonde qui provoqua quelques violentes manifestations.

Le nouveau décret distinguait une Champagne de première zone et une Champagne de seconde zone dans laquelle l'Aube était incorporée.

Nous ne voulons pas abuser de l'incohérence de ce texte, pour formuler des critiques faciles, mais nous serions désireux de savoir où le Conseil d'Etat a pu trouver des « usages locaux constants » attestant que les vins de l'Aube sont de « Champagne deuxième zone » !

Et nous pouvons néanmoins affirmer qu'en créant une appellation nouvelle le Conseil d'Etat est sorti des limites de la délégation instituée par la loi de 1908.

Depuis la promulgation de ce décret, l'Aube n'a cessé de faire entendre ses protestations, mais elle a sursis à toute manifestation en présence d'engagements formels du gouvernement et de la discussion prochaine d'une loi nouvelle.

(1) Voir ce rapport de la commission d'enquête, appendice IV, 2.

CHAPITRE IV

LES CONSÉQUENCES DE LA DÉLIMITATION.

Conséquences juridiques et sociales. — Conséquences économiques.
— Au point de vue de l'Aube : l'attente d'une législation nouvelle ; l'appellation « Champagne 2^e zone » ne peut pas être considérée comme une solution de la question. — Au point de vue national.
— Les objections de principe. — Le danger du maintien de la délimitation de la Champagne viticole : objections de fait.

Il pourrait sembler que cette législation si singulière et son application si fantaisiste avaient pour excuse légitime le souci de la défense d'intérêts dangereusement menacés et le désir d'aider à la prospérité économique d'une industrie nationale compromise.

Or, il n'en est rien, et il est certain que le législateur de 1908 n'aurait pas ajouté à la loi de 1905 le complément que l'on sait, s'il avait pu prévoir à la fois — même en ce qui concerne exclusivement la Champagne — l'usage que le pouvoir réglementaire devait faire de son texte, et les résultats de son application.

Quelles sont donc les conséquences de cette délimitation de la Champagne viticole ?

Malgré leur variété, elles semblent pouvoir se grouper sous trois chefs principaux : conséquences juridiques, sociales, économiques.

Aux premières de celles-ci nous avons consacré tous les

développements utiles et nous ne les signalons ici que pour mémoire. Ajoutons cependant qu'à la suite du décret de délimitation, les négociants en vins de Champagne perdirent, dans l'Aube et pour l'avenir, le bénéfice des marques par eux précédemment déposées au greffe du tribunal, conformément à la loi de 1857. Ce résultat paraissait insuffisant au syndicat du commerce des vins de Champagne de Reims, qui intenta une action contre un négociant de Bar-sur-Aube, en vue d'obtenir la radiation des marques régulièrement déposées, et par suite, l'impossibilité, pour ce commerçant, d'écouler, sous l'appellation champagne, son stock en bouteilles.

Le tribunal civil de Bar-sur-Aube qui connut de cette demande débouta le syndicat rémois par un jugement rendu à la date du 9 juillet 1909, confirmé le 23 juin 1910 par un arrêt de la Cour de Paris dont nous extrayons le considérant suivant :

« Considérant... que si le décret publié le 4 janvier 1909, rendu en exécution des lois des 1^{er} août 1905 et 5 août 1908 sur la répression des fraudes, n'a pas compris l'arrondissement de Bar sur-Aube dans la Champagne viticole, dont il délimitait le territoire, et si, par suite, dans l'avenir, l'usage des mentions prérappelées pour désigner des vins mousseux récoltés et fabriqués dans cet arrondissement a été prohibé sous les sanctions pénales prévues aux lois sus-visées, il en résulte que X... ne pourra plus faire emploi des marques litigieuses pour ces vins mousseux qui seraient ultérieurement récoltés et fabriqués dans cet arrondissement, mais non qu'il a perdu la propriété des marques incriminées, propriété qui lui a été acquise par les dépôts réguliers qu'il a effectués, et qui est indépendante de l'usage qui peut en être fait... »

Les conséquences sociales, moins aisément saisissables, s'expriment surtout par un fait bien connu : l'antagonisme violent entre deux départements voisins. A en croire l'ordre du jour du Sénat du 11 avril 1911, il suffisait déjà à condamner définitivement le système des délimitations régionales. Cependant, il n'était pas le seul danger, et l'on peut dire qu'une législation bien comprise aurait au moins évité la mise au pillage de certaines maisons de la région marnaise, et tant d'incidents regrettables.

Nous écarterons l'ensemble de ces questions qui, le plus souvent, sont particulières au département de la Marne. Dans l'Aube, en effet, nous l'avons vu, la délimitation a surtout favorisé chez les producteurs le développement de l'esprit d'association.

Ce ne sont, en somme, que les conséquences économiques qui retiendront notre attention, tant en raison de ce qu'elles rentrent expressément dans le cadre de ce travail que parce qu'elles se présentent, pour l'Aube, sous un aspect particulier.

Tout ce que nous avons dit précédemment au sujet des débouchés des vins de la région auboise doit assurément favoriser nos recherches actuelles et donner immédiatement une idée — exacte en apparence — de la perte éprouvée par les petits viticulteurs de l'Aube dans le débouché de la Marne.

Idée exacte *en apparence*, car il s'en faut que, dans la réalité, la déchéance qui frappe la population viticole auboise puisse se mesurer avec une telle rigueur.

Et vraiment, par un examen moins localisé de la situation économique — sans revenir sur les faits déjà indiqués — nous pouvons donner d'eux un aspect plus vivant, plus apte à en faire pleinement saisir le sens.

Que l'on ne s'étonne point d'abord de ce que, même à la suite du premier décret de délimitation, des transactions aient continué à s'effectuer entre l'Aube et la Marne : on sait, en effet, que ce n'est qu'à la suite du vote de la loi du 10 février 1911 qu'une sanction intervint, subordonnant le mouvement des vins, dans la région délimitée, aux conditions que nous avons examinées.

Ce n'est ainsi que depuis la campagne 1911-1912, que *légalement*, la délimitation de la Champagne viticole produit son plein et entier effet. Légalement, car, en fait, ils sont nombreux les industriels marnais qui achètent encore à bas prix des vins dans l'Aube, où ils les laissent séjourner, avec la secrète intention d'en faire du champagne véritable le jour où le législateur abattra les barrières qu'il avait élevées dans l'intérêt de quelques-uns.

Quant aux négociants défaillants, clients attitrés de l'Aube, ils sont jusqu'à ce jour remplacés en partie par des courtiers étrangers, allemands pour la plupart.

Dans un autre ordre d'idées, il est certain que les récoltes de 1911 et 1912 ont été trop déficitaires, pour qu'en raison de la demande, on ait eu à redouter une crise dans la vente des produits.

Enfin, les résultats sont nécessairement vagues, car la loi de 1911 est trop récente pour qu'on puisse en indiquer la portée avec précision.

Le décret du 4 juin 1911, en créant une Champagne de deuxième zone dont personne n'osera jamais se recommander, n'a apporté aucune modification à la situation créée par la loi de 1911.

L'administration des Contributions indirectes n'a-t-elle d'ailleurs pas refusé la nouvelle appellation aux viticulteurs aubois qui en demandaient le bénéfice ?

En somme, on peut déduire de ce qui précède que la législation nouvelle n'a pas encore profondément modifié l'état de la viticulture dans le département de l'Aube, et que seuls, par son fait et en rappelant à cet égard les réserves antérieures, les prix n'ont pas sensiblement augmenté.

Il y a là cependant une situation d'expectative qui ne tarderait pas à s'aggraver et à compromettre l'avenir viticole de l'Aube si le législateur maintenait, dans une loi nouvelle, la délimitation actuelle.

Il est vraisemblable que la vente des produits aux fabricants de vins de Champagne serait irrémédiablement perdue, car il n'existe pas un industriel qui consentirait à utiliser des capitaux en vue de l'exploitation d'une marque de « deuxième zone ! »

On lui préférerait sans doute une appellation générique de « vins mousseux » ou de « vins champagnisés » (1) ; or, les produits de ce genre ont pris une grande extension sur le marché des vins, et les vignerons de l'Aube ne peuvent songer à concurrencer utilement les mousseux de la Loire.

Ainsi, sur le marché national, les vins de l'Aube se trouveraient relégués au même plan que ceux du midi, qui, malgré leur très bas prix, et en raison de l'abondance des récoltes, souffrent encore de la mévente, même depuis la loi de 1905, protectrice de la fraude.

Il ne resterait donc que le débouché étranger. Assurément, et bien que deux années d'expérience ne permettent pas de préjuger de l'avenir, les offres qui ont été faites et l'état général de la production et de la consommation du champagne semblent apporter de solides garanties. Mais en pré-

(1) Sur l'appellation « vin champagnisé », voir jugement du tribunal de commerce de Lons-le Saulnier, du 30 juillet 1909.

sence d'une concurrence nouvelle sur le marché étranger, n'y aurait-il pas lieu de craindre que ceux qui ont réussi à fausser l'application d'une loi, n'obtiennent facilement une autre protection ?

Et puis, l'absence du respect de la marque à l'étranger constitue un élément d'instabilité tel que la production deviendrait hésitante.

C'est pourquoi la situation faite par la délimitation apparaît avec netteté et permet d'envisager la ruine de la viticulture de l'Aube, au cas où le législateur n'interviendrait pas dans le sens que nous indiquerons plus loin.

..

Abandonnons maintenant le point de vue particulier auquel nous nous sommes placés, et recherchons si le décret de 1911, préjudiciable aux viticulteurs de l'Aube, est conforme à l'intérêt économique de la nation.

En thèse générale, toute application du principe des délimitations régionales de production viticole se heurte aux obstacles suivants (1) :

D'abord, il y a impossibilité matérielle de délimiter exclusivement les crus supérieurs d'une région : nécessairement les bons feront passer les mauvais. Ainsi, au moment même où l'on procédera pratiquement à la délimitation, le but de l'intervention du législateur ne sera pas entièrement atteint.

Mais il y a plus. La délimitation réalisée, c'est le bénéfice de l'étiquette au profit des producteurs de la région. Alors ceux-ci auront une tendance à augmenter l'étendue

(1) Les nombreuses critiques qui ont été adressées au régime des délimitations régionales nous dispenseront de nous étendre sur ce sujet.

des espaces cultivés sans apporter le même soin dans le choix du vignoble ; ils planteront des cépages à grand rendement et à qualité inférieure.

Ils porteront ainsi une grave atteinte à la valeur du produit, et le législateur devra intervenir à nouveau pour régler l'encépagement et surveiller étroitement les plantations nouvelles, mesures qui étaient auparavant inutiles grâce au jeu normal de la concurrence.

Ces objections de principe sont opposables à la délimitation de la Champagne viticole, et l'on peut déjà conclure que les vins de la nouvelle région ne tarderont pas à ne plus mériter leur ancienne réputation, à moins que le législateur n'ait recours à un système de prohibitions plus énergique encore que celui de la fin de l'ancien régime, et à une réglementation minutieuse du travail.

Ainsi, la délimitation apparaît déjà comme une mesure contraire à la prospérité économique de la nation.

Mais, plus spécialement pour la Champagne viticole, le système qui a été inauguré en 1909 doit être condamné sans réserves : c'est du moins la conclusion que l'on peut tirer d'un bref examen de la situation économique dans la région délimitée.

Deux faits caractéristiques dominent cette situation :

D'une part, une augmentation dans la consommation du champagne, en France et à l'étranger ;

D'autre part, une diminution dans la production du vin dans la région marnaise, et partant, du champagne.

Voici, à titre documentaire, quelques chiffres significatifs à cet égard :

Département de la Marne.

ANNÉES	Nombre total de viticul- teurs	Total des superfi- cies de vignes en production	Total des quantités de vin récoltes	Nombre moyen d'hectolitres récoltés par hectare	Importance du commerce de vin de champa- gne
		Hectares.	Hectolitres.		Bouteilles.
1908	20.195	13.870	127.281	9	39.718.096
1909	20.662	13.461	268.200	20	38.923.851
1910	20.503	13.463	9.836	1	45.223.989
1911	19.961	13.127	138.667	10	32.271.470
1912	18.954	11.648	256.556	22	29.590.148

L'augmentation dans la consommation a été favorisée par la facilité des relations commerciales, la multiplication des maisons, la publicité mondiale, la qualité des produits, etc....

La diminution dans la production du vin à l'intérieur de la région délimitée a été provoquée par la situation de plus en plus précaire du producteur, les maladies de la vigne et surtout par les premières manifestations de l'invasion phylloxérique.

Or, c'est précisément au moment où l'industrie française du champagne est à la veille de ne pouvoir se passer des vins de l'Aube que le législateur institue une délimitation étroite !

L'incohérence d'une telle politique économique apparaît plus nettement encore lorsqu'on lui oppose les deux faits suivants :

D'une part, tandis que le gouvernement poursuivait, avec l'acharnement que l'on sait, la délimitation de la Champagne, il se souciait en même temps d'assurer le respect de cette marque française dans certains pays étrangers, grands

consommateurs de *Champagne*, et notamment en Allemagne. Sans entrer ici dans l'étude des différentes sortes de conventions internationales auxquelles l'initiative gouvernementale a donné lieu en cette matière, indiquons seulement qu'en mai 1911, à la conférence de Washington, toutes les tentatives d'accord demeurèrent encore vaines.

C'est fort regrettable, nous déclarait quelque temps après M. Roux, directeur du service des fraudes au ministère de l'agriculture, et c'est un des effets fâcheux de l'intervention du Sénat contre la législation des délimitations que d'avoir indirectement empêché la signature de traités instituant une protection internationale plus efficace de la marque « Champagne ».

L'étranger, ajouta-t-il, s'était rendu compte des sacrifices consentis par le gouvernement, et il était décidé à agir dans le sens que nous indiquions. C'est pour l'une des branches les plus prospères de notre industrie française, sinon la perte de débouchés anciens, mais au moins le défaut d'une extension plus grande encore à travers le monde.

En vérité, n'est-ce pas pousser l'illogisme à son comble, et l'attitude du gouvernement, en l'occurrence, ne permet-elle pas d'évoquer celle de tel industriel imaginaire qui, ne pouvant satisfaire à la demande, restreindrait sa production tout en multipliant les frais affectés à la publicité ?

D'autre part, il faut se rendre compte du péril qui menace les vignobles de la Champagne délimitée.

Grâce à des pratiques culturelles complexes et coûteuses, les viticulteurs ont pu éviter en partie, dans la Marne, les désastreux effets de l'invasion phylloxérique. Mais, outre que celles-ci épuisent la vigne, il est vraisemblable qu'elles ne font que retarder l'échéance de la dévastation complète.

Des symptômes significatifs ont été déjà malheureusement constatés, et la replantation des vignobles en plants greffés devra être entreprise sous peu.

Or, c'est ici qu'apparaît un sérieux obstacle : pour végéter dans de bonnes conditions, les bois américains, dont les racines sont pivotantes — à l'inverse des racines françaises qui sont tracantes — exigent une certaine épaisseur de terre arable. Dans l'Aube, la reconstitution n'a rencontré, à cet égard, aucune difficulté ; mais dans la Marne la couche de terre végétale reposant directement sur la craie est très mince, et par là-même peu favorable au développement des vignes américaines.

Pour entreprendre la reconstitution des vignobles mar-nais, le producteur devra ainsi supporter de nouveaux frais culturaux considérables : il hésitera d'autant plus à en faire le sacrifice que la vigne replantée n'est pas d'un rapport immédiat.

Faut-il déduire de cette argumentation que la loi de 1824 assurait au commerce des vins de Champagne une protection suffisante, et que le retour pur et simple aux principes qu'elle consacrait s'impose au législateur ?

C'est là une grosse question qui doit prochainement entrer en discussion à la Chambre. Bien qu'elle soit sur le point d'être solutionnée, nous estimons qu'il n'est pas sans intérêt d'indiquer dans quel sens elle doit être résolue pour être conforme, non pas aux intérêts particuliers de l'Aube, mais à la prospérité de la grande marque française.

CHAPITRE V

LA SOLUTION DU CONFLIT.

Raisons de l'intervention du législateur. — Les projets de loi. — Le projet Dariac actuellement en discussion devant la Commission de l'agriculture. — Les deux questions à résoudre. — Qui doit bénéficier de l'appellation *champagne* ? — Comment établir la protection des vins de champagne ? — La solution.

Pendant que se succédaient en Champagne, dans le cours de l'année 1911, des événements d'une gravité exceptionnelle, l'imagination parlementaire se donnait libre cours et multipliait projets et propositions de lois dans le but d'empêcher le retour de faits regrettables.

Ces textes qui, dans leur grande majorité, condamnaient le principe des délimitations régionales, ont été retirés au moment où, à la suite du vote d'un ordre du jour du Sénat, les ministres de l'agriculture et des finances déposèrent au nom du gouvernement un projet de loi « ayant pour objet la protection des appellations d'origine ».

Tout en abandonnant définitivement le système en vigueur, ce projet se proposait d'atteindre un but analogue en facilitant aux producteurs et négociants, « individuellement ou groupés dans leurs syndicats, la défense de leurs intérêts légitimes concernant la propriété collective des dénominations géographiques de provenance des produits ».

Renvoyé à la commission de l'agriculture, le projet gou-

vernemental y fut si profondément modifié qu'un projet nouveau, émanant de M. Dariac, rapporteur, lui fut substitué. Celui-ci retourna également à la commission de l'agriculture, d'où il n'est pas encore revenu.

Ainsi, nous sommes dans l'impossibilité de discuter sur texte précis : nous ne pouvons pas, en effet, nous en rapporter au projet Dariac dont plusieurs dispositions ont été déjà amendées au sein de la commission.

Nous allons donc nous borner à mettre brièvement en relief les points les plus importants qui méritent d'être solutionnés au plus tôt par le législateur (1).

Examinons d'abord la situation dans son ensemble. La prospérité du commerce des vins de Champagne et l'absence d'une législation fermement protectrice avait permis à certains négociants champenois de s'approvisionner dans des régions étrangères, en Touraine notamment, et quelquefois même dans le Midi. Ces faits illicites étaient contraires à la loi de 1824 : ils pouvaient donc être déférés aux tribunaux, mais ils étaient difficiles à découvrir en raison même de la nature du vin de Champagne et de l'absence d'un moyen pratique permettant de suivre le mouvement des vins.

Dès lors, les producteurs champenois et le commerce honnête, ne pouvant plus lutter contre une telle concurrence, demandaient à bénéficier d'un régime protecteur qui permît d'éviter le retour de telles fraudes.

Malheureusement, leur égoïsme les poussa à substituer à cette demande de protection un véritable monopole, et leur

(1) Il semble, à cet égard, que l'on exploite les multiples exceptions de la procédure parlementaire, car il y a plus d'un an que le projet du gouvernement devait entrer en discussion.

force financière et politique leur fit obtenir entière satisfaction.

Mais les deux décrets qui sont nés de ces protestations n'ont pas résolu le problème posé qui attend toujours une solution du législateur.

Quelle doit être cette solution ? Sans présenter ici un projet de loi complet, et en indiquant que la compétence judiciaire est désormais admise, nous nous attacherons simplement, d'après la situation économique de la Champagne viticole, à établir les points fondamentaux sur lesquels doit se fixer l'attention du législateur.

D'abord, à qui doit-on accorder le bénéfice de l'appellation « Champagne » ?

Ensuite, comment établir la protection des vins de Champagne ?

Les explications précédemment données, soit à l'occasion de la loi de 1824, soit à propos de la loi du 10 février 1911, vont nous permettre de donner une courte réponse à chacun de ces deux points principaux.

D'une part, à aucun moment, avant la délimitation de 1909, la Marne n'avait protesté contre le fait, pour les viticulteurs de l'Aube, d'appeler leurs vins *Champagne*, et parmi tant d'actions intentées par le syndicat du commerce des vins de champagne aux négociants indéliçats, il n'en est aucune qui ait été dirigée contre la vente des vins de Champagne de la région auboise.

C'est que la loi de 1824 ne donnait lieu à aucune difficulté. Son texte était à la fois clair et conforme à l'intérêt bien compris de la Champagne. Or aujourd'hui, en raison de la diminution dans la production de la Marne et de l'extension des débouchés commerciaux, le critérium assez large de la loi de 1824 s'impose sans réserve, au législateur.

Il a, en outre, l'avantage d'avoir été expérimenté et d'être assez précis pour éviter dans l'avenir d'interminables procès, si funestes à la prospérité d'une région.

Quant à l'introduction dans la loi nouvelle des mots *usages locaux constants* ou *qualités substantielles*, nous estimons que leur emploi est dangereux au moins si les travaux préparatoires ne s'expliquent pas avec précision sur leur signification ; et il suffit de rappeler les divergences d'application de l'alinéa 2 de la loi de 1908, lors des délimitations de 1909 et de 1911, pour accepter ce tempérament, d'ailleurs insignifiant en raison de la largeur du critérium admis.

Faisant application de ces principes, on continuera donc à dire — ce qui n'aurait jamais dû cesser d'être vrai — que « les vins récoltés et manipulés dans l'ancienne province de Champagne ont exclusivement droit à l'appellation *champagne* ».

Quant à la protection efficace de ces vins, il sera facile de l'assurer en accordant à toute la région le bénéfice des dispositions de la loi du 10 février 1911 grâce à une rédaction non équivoque, incapable de provoquer de nombreux procès.

Cette manière de voir fort simple est à peu près celle qui est préconisée par les parlementaires de l'Aube, la Chambre de commerce de Troyes, les Comités centraux et la Fédération auboise. Elle doit être confirmée par le législateur parce que seule elle est claire, conforme aux intérêts particuliers en présence, et à la prospérité nationale.

CONCLUSION

L'avenir viticole de l'Aube. — Ce qu'il sera vraisemblablement. —
A quelles conditions.

Il semble que cette étude pourrait se dispenser d'une conclusion.

En effet, à l'occasion des différents problèmes que nous nous sommes efforcés de résoudre, nous avons toujours recherché comment le présent permettait d'envisager l'avenir.

C'est pourquoi nous ne ferons que reprendre ici, en les groupant et les complétant, les conclusions éparses que nous avons précédemment données, et nous nous demanderons comment doit apparaître l'avenir viticole de la région jurassique du département de l'Aube.

Il n'a fallu guère moins de vingt années d'efforts et de sacrifices pour vaincre l'invasion phylloxérique ; mais, il s'en faut de beaucoup encore que le vignoble ait repris aujourd'hui son aspect ancien.

En conséquence, il est de toute nécessité que les syndicats continuent à patroner et à encourager l'œuvre de reconstitution. Ce n'est, en effet, que par le nombre et par l'association que les petits propriétaires vigneronns pourront améliorer leur condition économique, et ce n'est aussi que dans l'exercice d'une profession pour laquelle ils ont une vocation héréditaire qu'ils trouveront une vie vraiment conforme à leurs aspirations.

Cependant, même en admettant qu'un ensemble d'événements heureux vienne enfin favoriser la viticulture auboise, il est certain que l'on ne retrouvera plus, dans l'avenir, — au point de vue de l'importance des superficies cultivées, — de chiffres semblables à ceux que l'on a constatés à l'époque de la prospérité de l'ancien vignoble.

Sans vouloir prophétiser sur ce point, il paraît vraisemblable d'indiquer que la culture de la vigne n'occupera plus, dans l'Aube, une surface supérieure à 15.000 hectares ; et voici pourquoi :

D'abord, l'activité viticole tend de plus en plus à se localiser dans la région jurassique, alors qu'autrefois son extension dans le département était beaucoup plus grande.

Ensuite, l'exode rural a été particulièrement accentué dans les contrées qui sont demeurées viticoles, car c'est là que la population a été le plus éprouvée.

En outre, la reconstitution est très coûteuse, les ressources sont faibles et le crédit est rare.

Enfin, l'orientation de la production s'est profondément modifiée. Aujourd'hui, seuls les vins supérieurs, à qualité bien définie, peuvent trouver des débouchés, puisque les vins ordinaires sont concurrencés par les produits méridionaux. Ainsi, la vigne ne peut plus être plantée que là où les conditions naturelles sont satisfaisantes, et notamment sur les coteaux bien exposés.

Ce chiffre de 15.000 hectares ne doit pas être considéré comme le résultat d'un examen pessimiste des faits, puisque nous avons dit, à cet égard, qu'il ne pourrait être approché ou atteint qu'avec le concours de certaines circonstances favorables.

Parmi celles-ci, il faut surtout retenir l'influence exercée

par le climat. C'est, en effet, à l'ensemble de certaines perturbations atmosphériques que l'on doit les faibles récoltes des années antérieures et leurs dangereuses conséquences : d'abord l'impossibilité, pour le viticulteur, de rentrer en possession des avances faites au sol ; ensuite, la nécessité de combattre des maladies — quelquefois incurables — à l'aide de traitements toujours onéreux.

A ces conditions naturelles, trop souvent désastreuses, et que l'action de l'homme est impuissante à discipliner, il importe que le législateur n'ajoute pas les dispositions équivoques d'une loi impatientement attendue.

Il y a une iniquité à redresser : le gouvernement, avec la complaisance du Conseil d'Etat, était parvenu à instituer, en 1909 et en 1911, une *délimitation de la région pouvant prétendre exclusivement à l'appellation DE PROVENANCE* (1) « champagne » : or, la délimitation qui est son œuvre n'est pas autre chose qu'une *délimitation de fabrication*, mieux même, une délimitation faite exclusivement au bénéfice de la grande industrie capitaliste de la Marne.

Sans vouloir trouver dans la législation contemporaine de notre pays une direction très nette, mais en s'en référant simplement à l'esprit des grandes lois sociales, il est permis de croire que, dans une démocratie, la préoccupation constante et inébranlable du législateur doit être dirigée vers la déconcentration de la propriété, vers l'établissement d'une répartition plus équitable, toutes mesures capables d'aider à remonter le courant centralisateur.

Alors, pourquoi ce monopole légal, tout au plus apte à satisfaire quelques intérêts égoïstes ?

Le droit, la justice, l'intérêt national obligent actuelle-

(1) Ce sont là les termes mêmes de la loi du 5 août 1908.

ment le législateur à intervenir dans le sens que nous avons indiqué, c'est-à-dire à assurer le respect de l'appellation *champagne* en s'inspirant résolument des principes de la loi de 1824 sanctionnés par des mesures énergiques en tous points analogues à celles qui ont été établies par la loi du 10 février 1911.

APPENDICES

APPENDICE I

Les régions naturelles de l'Aube.

I. — Contenance moyenne de ce que l'on entend par petite, moyenne et grande propriété dans chacune des régions naturelles de l'Aube.

	PETITE PROPRIÉTÉ		MOYENNE PROPRIÉTÉ		GRANDE PROPRIÉTÉ	
	Extrém.	Moyen.	Extrém.	Moyen.	Extrém.	Moyen.
Région jurassique.	0 à 10 h.	4 h. 65	10 à 35 h.	20 h.	35 à 200 ^h	100 h.
Champagne humide.	0 à 15 h.	8 h. 78	15 à 45 h.	28 h. 80	+ de 50	86 »
» crayeuse.	0 à 24 h.	12 h. 30	24 à 45 h.	39 h. 30	+ de 70	95 »
Pays d'Othe.....	0 à 12 h.	7 h.	12 à 45 h.	18 h. 25	+ de 50	75 »
Nogentais.....	0 à 20 h.	11 h. 50	20 à 50 h.	30 h. 50	+ de 50	120 »

II. — Situation dans laquelle se trouve la petite propriété dans chacune des régions naturelles de l'Aube en comparaison de la grande propriété au point de vue :

(Notation de 0 à 5).

A) des moyens de production.

	PETITE PROPRIÉTÉ	MOYENNE PROPRIÉTÉ	GRANDE PROPRIÉTÉ
Région jurassique...	4	4,4	4
Champagne humide .	3,66	4,5	4,2
Champagne crayeuse.	4,5	4,75	3,2
Pays d'Othe et Nogentais.....	3,33	4,66	4

B) des résultats économiques obtenus.

	PETITE PROPRIÉTÉ	MOYENNE PROPRIÉTÉ	GRANDE PROPRIÉTÉ
Région jurassique...	4 Vigne [{] phyl. mévente.	4,4 Cult. mixte.	4 Grandes Fermes de plateaux.
Champagne humide.	3,66 Cult. arriérée.	4,5	4,2
Champagne crayeuse.	4,5 {Engrais. Cult. facile.	4,75 outillage perf.	3,2
Pays d'Othe et Nogentais.....	3,33 Prod. multiple.	4,66 Cult. intens.	4

C) du capital d'exploitation à l'hectare.

	PETITE PROPRIÉTÉ	MOYENNE PROPRIÉTÉ	GRANDE PROPRIÉTÉ
Région jurassique...	275 francs.	283 francs.	300 francs.
Champagne humide..	495 »	467 »	420 »
Champagne crayeuse	380 »	434 »	415 »
Pays d'Othe.....	200 »	250 »	500 »
Nogentais.....	500 »	500 »	400 »

III. — Situation de la petite propriété par rapport à ce qu'elle était dans chacune des régions naturelles de l'Aube il y a vingt ans :

A. — Comme nombre d'exploitations.

Région jurassique, diminution de . . .	16,660/0
Champagne humide.	3,3 0/0
Champagne crayeuse	13,2 0/0
Pays d'Othe et Nogentais.	5 0/0

B. — Comme contenance moyenne.

Région jurassique, accroissement de . . .	20 0/0
Champagne humide	15,2/3 0/0
Champagne crayeuse	25,70 0/0
Pays d'Othe et Nogentais	15 0/0

Nota. — Sous le nom de petite propriété on comprend le total

de la petite et de la moyenne propriété figurant au tableau de répartition ci-dessus.

IV. — **Mouvements d'augmentation ou de diminution des grandes propriétés, — exception faite des propriétaires forestiers, — qui se sont produits depuis vingt ans dans chacune des régions naturelles de l'Aube.**

	Etendue		Nombre	
	Accroissement	Diminution	Accroissement	Diminution
Région jurassique	3,5 0/0	»	»	1,5 0/0
Champagne humide	»	1,3 0/0	»	9 0/0
Champagne crayeuse	2 0/0	»	»	0,63 0/0
Pays d'Othe	»	»	»	»
Nogentais	»	1 0/0	»	4 0/0

V. — **Proportion approximative des petites, des moyennes et des grandes exploitations pour chacune des régions naturelles de l'Aube.**

	Petite propriété	Moyenne propriété	Grande propriété
Région jurassique .	78 0/0	21 0/0	1 0/0
Champagne humide .	60 0/0	34 0/0	6 0/0
Champagne crayeuse	62 0/0	36 0/0	2 0/0
Pays d'Othe . . .	50 0/0	49 0/0	1 0/0
Nogentais	70 0/0	20,5 0/0	9,5 0/0

VI. — Valeur moyenne de l'hectare dans chacune des régions naturelles de l'Aube.

NATURE DES TERRES	Jurassique	Champag. humide	Champag. crayeuse	Pays d'Othe	Nogentais
Terres arables.....	Ext. { 98 ^f 1.243 Moy. 435	Ext. { 127 ^f 2.130 Moy. 966	Ext. { 48 ^f 1.500 Moy. 285	Ext. { 300 ^f 2.100 Moy. 700	Ext. { 450 ^f 3.500 Moy. 1.325
Prairies naturelles	Ext. { 1.340 2.420 Moy. 1.750	Ext. { 867 2.373 Moy. 1.420	Ext. { 480 2.160 Moy. 1.370	Ext. { 850 2.420 Moy. 1.500	Ext. { 620 2.980 Moy. 1.700
Vignes	Ext. { 2.500 3.960 Moy. 3.330	Ext. { 1.500 2.850 Moy. 2.175	Ext. { 750 1.300 Moy. 1.025	»	»
Terres consacrées aux cult. fruitières et maraîch.	Ext. { 3.833 4.833 Moy. 4.333	Ext. { 2.400 5.900 Moy. 4.150	»	Ext. { 2.500 ^f 6.000 Moy. 4.250	»
Plantations à cidre.....	»	Ext. { 500 1.280 Moy. 1.020	»	Ext. { 800 ^f 1.560 Moy. 1.150	»

VII. — Diminutions générales des prix, évalués à l'hectare, qui se sont produites depuis 20 ans dans la petite, moyenne et grande propriété.

NATURE DES TERRES	Jurassique	Champag. humide	Champag. crayeuse	Pays d'Othe	Nogentais
Terres arables...	293,50	344,50	205	300	200
Prairies naturelles	670	400,00	280	600	275
Vignes	1.224,01	—	—	—	—
Terres à culture maraîchère	—	—	—	—	—

VIII. — Valeur vénale d'un hectare de terre.

NATURE DES TERRES	1882	1892
Terres labourables.....	281, 544, 854, 1764, 2700	139 à 2030
Prés.....	770, 1221, 1700, 2500, 3600	472 à 2799
Vignes.....	830, 1161, 1550, 2240, 3100	353 à 2081
Bois.....	335 à 3863 et 460 à 2440	229 à 1089, 305 à 1423

IX. — Proportion suivant laquelle les exploitants sont propriétaires dans chacune des catégories, petite, moyenne et grande propriété et dans chaque région agricole.

RÉGIONS	PETITE PROPRIÉTÉ				MOYENNE PROPRIÉTÉ				GRANDE PROPRIÉTÉ			
	P	P+F	F	M	P	P+F	F	M	P	P+F	F	M
Jurassique.....	81	18,5	0,5	»	62,5	25,5	12	»	1	6	92,5	0,5
Ch. humide....	53,5	40,5	6	»	27,6	48	24	0,4	20,8	12	66	1,2
Ch. crayeuse..	85,5	9	5,5	»	82,6	8	9	0,4	53	2	41	1
Pays d'Othe....	82	15	3	»	50	40	10	»	30	8	60	2
Nogentais.....	50	41	9	»	42,5	42,5	15	»	25	10	65	»

LÉGENDE { P = Propriétaire.
P + F = Propriétaire et fermier à la fois.
F = Fermier.
M = Métayer.

X. — Mouvement de population et proportion des ouvriers agricoles se trouvant en même temps propriétaires ou fermiers de petites exploitations agricoles dans chacune des régions de l'Aube.

	Aujourd'hui 0/0			Il y a 20 ans 0/0		
	Ouvriers	Ouvriers + propriétaires	Ouvriers + fermiers	Ouvriers	Ouvriers + propriétaires	Ouvriers + fermiers
Jurassique. .	48	81,5	0,5	20	80	»
Ch. humide .	48	43	9	57,5	34,7	7,8
Ch. crayeuse .	32	67,5	0,5	39,5	60,5	»
Pays d'Othe .	20	70	10	20	70	10
Nogentais . .	66	28	6	55	40	5

APPENDICE II

Observations météorologiques.

1903

Pression atmosphérique. — Moyenne à Troyes : 752 mm. 8.

La moyenne de 1903 s'écarte peu de la moyenne des 25 années précédentes (752 mm.).

Bar-sur-Aube : Réduction à 0° : 747 mm. 5.

Température. — Bar-sur-Aube : Température moyenne maximum : 15°3.

Bar-sur-Aube : Température moyenne minimum : 5°3.

Pluie et neige. — Bar-sur-Aube : Moyenne des années antérieures : 816 mm.4.

Pluies en 1903 : 738 mm. 7.

Ecart en plus ou en moins : — 77 mm. 7.

Nombre de jours de pluie : 140.

Humidité de l'air. — Moyenne à Troyes : 83,5 0/0.

Moyenne normale au 31 décembre 1902 : 80,9 0/0.

Direction du vent. — Il y eut 1.095 observations sur les vents, à raison de 3 par jour.

Ce sont les vents soufflant des régions humides qui ont dominé, puisqu'on en compte 574 contre 141 des autres directions.

Nébulosité. — On la relève aussi 3 fois par jour. Sur 1.095 observations, on a coté 235 fois un ciel clair, 149 fois un ciel peu nuageux, 213 fois un ciel nuageux, 196 fois un ciel très nuageux, enfin 295 fois un temps couvert. C'est en avril, puis en juin et en décembre que la nébulosité a été la plus forte ; c'est en mars et en septembre qu'elle a été la plus faible.

Phénomènes divers. — A Troyes : 4 chutes de grésil (en mars et avril).

159 rosées (plus fréquentes en août, septembre et octobre).

49 gelées blanches (de janvier à avril, novembre et décembre).

72 gelées à glace (15 en janvier, 11 en février, 12 en mars, 8 en avril, 1 en mai, 3 en novembre, 22 en décembre).

32 brouillards (surtout de janvier à avril), et 48 brumes (ces dernières bien moins fréquentes qu'en année ordinaire).

Orages. — Les orages observés dans le département au cours de l'année 1903 sont au nombre de 68 répartis sur 53 journées. On a enregistré à cet effet plus de 700 bulletins. Ces phénomènes ont été d'étendue et d'intensité diverses. Les orages de 1903 sont compris dans la période qui s'étend du 10 janvier au 8 octobre. Sur ces 68 orages :

9 ont eu lieu dans la matinée,

4 dans le milieu du jour,

50 dans l'après-midi ou le soir, et 5 durant la nuit.

Beaucoup de ces orages n'ont pas été malfaisants, mais les pluies et les vents qui les accompagnaient ont parfois causé des préjudices aux cultures agricoles du pays.

1904

Pression atmosphérique. — Moyenne à Troyes : 752 mm. 8.

La moyenne 752 mm. 8 diffère peu de la moyenne des années précédentes, 752 mm. 6.

Bar-sur-Aube : Réduction à 0° : 747 mm. 7.

Température. — Bar-sur-Aube : Température moyenne maximum : 15°7.

Bar-sur-Aube : Température moyenne minimum : 5°3.

Pluie et neige. — Bar-sur-Aube : Moyenne des années antérieures : 813 mm. 4.

Pluies en 1904 : 794 mm. 0.

Ecart en plus ou en moins : — 19 mm. 4.

Nombre de jours de pluie : 131.

Humidité de l'air. — Moyenne à Troyes : 81,5 0/0.

Moyenne normale au 31 décembre 1903 : 81,1 0/0.

Direction du vent. — Les vents, comme les autres phénomènes météorologiques ont été observés à Troyes 1.098 fois dans l'année.

On a enregistré 529 observations de vents soufflant des régions humides et chaudes contre 216 soufflant des régions froides et sèches.

Nébulosité. — Elle est également observée 3 fois par jour. Il y eut donc 1.098 observations en 1904.

C'est en février, en novembre et en décembre que la nébulosité a été la plus forte : c'est en juin, en juillet et en août qu'elle a été la plus faible. Tandis qu'elle n'était que de 27 0/0 en juillet, elle atteignit 71 0/0 en décembre. L'ensemble de l'année offre une nébulosité moyenne de 51,50 0/0.

Phénomènes divers. — A Troyes : 12 jours de neige,

1 chute de grésil,

12 journées orageuses (de février à septembre),

168 rosées (abondantes en mars, avril, juin, août et septembre),

27 gelées blanches,

52 gelées à glace (23 en janvier, 11 en février, 11 en mars, 1 en mai, 1 en novembre et 5 en décembre),

37 brouillards (particulièrement en automne), et

120 brumes (intenses en janvier, juillet, août et septembre).

Orages. — Les orages observés dans l'Aube en 1904, sont au nombre de 42, répartis sur 35 journées. On a enregistré à cet effet 500 bulletins. Ces phénomènes ont été moins nombreux qu'en année ordinaire ; ils ont beaucoup varié en étendue et en intensité. Les orages observés en 1904 sont compris entre le 8 février et le 12 décembre.

Sur ces 42 orages, 8 ont eu lieu le matin,

4 dans le milieu du jour,

26 dans la soirée, et

4 pendant la nuit.

Beaucoup de ces orages n'ont pas été malfaisants. On doit cependant déplorer l'accident mortel de Châtres.

1905

Pression atmosphérique. — Moyenne à Troyes : 753 mm. 5.

La moyenne de 1905 dépasse légèrement la moyenne des dernières années : 752 mm. 7.

Bar-sur-Aube : Réduction à 0° : 748 mm. 1.

Température. — Bar-sur-Aube : Température moyenne maximum : 14°4.

Bar-sur-Aube : Température moyenne minimum : 5°6.

Pluie et neige. — Bar-sur-Aube : Moyenne des années précédentes : 814 mm. 4.

Pluies en 1905 : 861 mm. 5.

Ecart en plus ou moins : +47 mm. 1.

Nombre des jours pluvieux : 151.

Humidité de l'air. — Moyenne à Troyes : 83,6 0/0.

Moyenne annuelle des dernières années : 81,1 0/0.

Direction du vent. — Ce sont toujours les vents humides ou chauds qui dominent. On en compte 571 en 1905. Les vents des régions froides et sèches n'ont soufflé que 228 fois. Pour 296 observations, le vent a été nul ou calme.

Nébulosité. — Les 1.098 observations ont fait constater que c'est en février, en octobre et en décembre que la nébulosité a été la plus forte, et que c'est en juin et en juillet qu'elle a été la plus faible. Tandis qu'elle a atteint 79 0/0 en octobre, elle n'a été que de 35,7 0/0 en juillet. L'ensemble de l'année offre une nébulosité moyenne de 50,1 0/0. Elle avait été de 51,5 0/0 en 1904.

Phénomènes divers. — A Troyes : 8 journées neigeuses,

1 chute de grêle,

1 chute grésil,

24 journées orageuses,

137 rosées (surtout en août et en septembre),

59 gelées (surtout en janvier et en octobre),

46 brouillards, et

92 brumes (plus fréquentes en juin, en août, en septembre et en octobre).

Orages. — L'année 1905 n'a pas seulement été pluvieuse, elle a été aussi orageuse. Les correspondants ont, en effet, observé 67 orages répartis sur 54 journées, et le nombre des bulletins envoyés a été de 750. Ces phénomènes ont forcément beaucoup varié en importance et en étendue. Le premier orage de 1905 est du 14 mars, et le dernier du 29 septembre.

Sur ces 67 orages, 9 ont eu lieu le matin,

1 vers le milieu du jour,

55 dans l'après-midi et le soir,

2 durant la nuit,

Plusieurs ont été malfaisants et causèrent de graves préjudices aux récoltes.

1906

Pression atmosphérique. — Moyenne à Troyes : 752 mm. 6.

La moyenne de 1906 est légèrement inférieure à la normale.

Bar-sur-Aube : Réduction à 0° : 747 mm. 4.

Température. — Bar-sur-Aube : Température moyenne maximum 15°5.

Bar-sur-Aube : Température moyenne minimum 5°.

Pluie et neige. — Bar-sur-Aube : Moyenne des années antérieures : 812 mm. 5.

Pluies en 1906 : 759 mm. 5.

Ecart en plus ou en moins : — 53 mm. 0.

Nombre de jours de pluie : 135.

Humidité de l'air. — Moyenne à Troyes : 84,4 0/0.

Moyenne annuelle des dernières années : 81,3 0/0.

Direction du vent. — Sur 1.095 observations, le vent a été 194 fois nul ou calme. Dans nos plaines champenoises, ce sont les vents humides ou chauds qui dominent. On en a compté 649 à Troyes en 1906. Les vents des régions froides ou sèches ont soufflé seulement 252 fois.

Nébulosité. — Les 1.095 observations ont fait constater que c'est en janvier, surtout en février (72 0/0) en novembre et en décembre que la nébulosité a été le plus intense ; et c'est en septembre que le ciel a été le plus souvent pur, puisque sa nébulosité n'a été que de 29, 1 0/0.

L'ensemble de l'année offre une nébulosité moyenne de 50,6 0/0. Elle avait été de 59,1 0/0 en 1905.

Phénomènes divers. — A Troyes : 3 chutes de grêle,

5 de grésil,

15 journées orageuses,

168 rosées,

9 gelées blanches,

72 gelées (surtout en février, en mars, et en décembre),

18 brouillards, et

83 brumes (fréquentes en août et en octobre, mais surtout en septembre où on en compte 24).

Orages. — L'année 1906 a été moins orageuse que celle de 1905.

On a observé dans l'Aube 60 orages, répartis sur 45 journées, et le nombre d'observations des bulletins reçus a été de 574. Ces phénomènes n'ont pas tous eu la même importance.

Le premier orage de 1906 est du 10 janvier.

Le dernier est de la nuit du 24 au 25 octobre. Sur ces 60 :

11 ont eu lieu le matin,

6 du matin au soir,

39 dans la soirée ou après-midi, et 4 dans la nuit.

Quelques-uns ont été violents et causèrent des avaries aux cultures agricoles de l'Aube.

1907

Pression atmosphérique. — Troyes : moyenne : 753 mm. 2.

La moyenne barométrique est légèrement supérieure à la moyenne normale annuelle : 752 mm.

Bar-sur-Aube : réduction à 0° : 747 mm. 3.

Température. — Bar-sur-Aube : Température moyenne maximum : 15°0.

Bar-sur-Aube : Température moyenne minimum : 4°6.

Pluies et neiges. — Bar-sur-Aube : Moyenne des années précédentes : 812 mm. 5.

Chutes en 1907 : 689 mm. 75.

Ecart en plus ou en moins : — 122 mm. 75.

Nombre des jours pluvieux : 132.

Humidité de l'air. — Moyenne : 80,4 0/0.

Moyenne annuelle depuis 27 années : 81, 3 0/0.

Direction du vent. — Sur 1.095 observations (faites à Troyes à raison de 3 par jour) on a constaté que le vent a été ou calme ou nul 208 fois. Les vents venus des régions humides et tièdes ont soufflé 581 fois ; les vents venus des régions sèches ou froides ont soufflé 316 fois.

Nébulosité. — Les observations faites à Troyes (3 fois chaque jour) ont montré que c'est en janvier, surtout en février (69.9 0/0) et en octobre (63.7 0/0), puis en décembre, que la nébulosité a été la plus intense ; c'est en mars (39.7 0/0), puis en juillet et en septembre qu'elle a été la plus faible. Dans son ensemble, l'année 1907 offre une nébulosité moyenne de 53 0/0. Elle avait été de 50,6 0/0 en 1906 et de 59,1 0/0 en 1905.

Phénomènes divers. — A Troyes : 2 chutes de grêle,

1 de grésil,

16 journées orageuses,

159 rosées,

14 gelées blanches,

50 gelées dont (46 en janvier, février et mars, et 14 en avril, novembre et décembre),

22 brouillards, et

54 brumes (fréquentes en août, surtout en septembre, où on en signale 19).

Orages. — Il y a peu d'orages en 1907. On en a signalé 44 seulement, répartis sur 36 journées. On n'a eu que 356 bulletins d'observations. Le premier orage de l'année est du 2 avril, le dernier du 14 décembre.

Sur les 44 orages, 11 ont eu lieu le matin,

3 vers le milieu du jour,

28 le soir, et

2 durant la nuit.

La plupart ont été inoffensifs, et les populations agricoles de l'Aube n'ont pas eu à trop en souffrir.

1908

Pression atmosphérique. — Troyes : moyenne : 754 mm. 3.

La moyenne barométrique est supérieure de 2 mm. 1 à la moyenne annuelle des 30 dernières années ; c'est la plus élevée depuis 1878.

Bar-sur-Aube : réduction à 0° : 746 mm. 9.

Température. — Bar-sur-Aube : Température moyenne maximum : 14°6.

Bar-sur-Aube : Température moyenne minimum : 4°8.

Pluies et neiges. — Bar-sur-Aube : Moyenne des années précédentes : 808 mm. 4.

Chutes en 1908 : 690 mm. 5.

Ecart en plus ou moins : — 117 mm. 9.

Nombre des jours pluvieux : 122.

Humidité de l'air. — Moyenne : 87,4 0/0. Moyenne annuelle des années antérieures : 81,5 0/0.

Direction du vent. — Sur 1.098 observations (3 chaque jour à Troyes), on constate que le vent a été calme 238 fois, que les vents des régions humides et tièdes ont soufflé 635 fois ; et que ceux des régions sèches et froides ont soufflé 225 fois.

Nébulosité. — Les observations faites à Troyes (trois fois par jour) ont montré que c'est en février, en mars et surtout en décembre (79,8 0/0) que la nébulosité a été la plus intense ; c'est particulièrement en octobre (15, 6 0/0) et en novembre qu'elle a été la plus faible.

Phénomènes divers. — A Troyes : 2 chutes de grêle,

2 chutes de grésil,

171 rosées (surtout en août, septembre et octobre),

18 gelées blanches,

77 gelées à glace,

29 brouillards, et

59 brumes (surtout en août et en septembre).

Orages. — Le nombre des journées orageuses est de 41 ; celui des orages de 52.

Le plus grand nombre de ces orages ont été inoffensifs, mais plusieurs ont été très violents et les cultivateurs et les vigneron ont eu parfois à subir des pertes très sérieuses.

1909

Pression atmosphérique. — Troyes : moyenne : 752 mm. 5.

La moyenne barométrique de 1909 se trouve égale à la moyenne des années antérieures.

Bar-sur-Aube : réduction à 0° : 746, mm. 8.

Température. — Bar-sur-Aube : Température moyenne maximum : 13°8.

Bar-sur-Aube : Température moyenne minimum : 4°5.

Pluies et neiges. — Bar-sur-Aube : Moyenne des années précédentes : 804 mm. 6.

Chutes en 1909 : 916 mm. 2.

Ecart en plus ou en moins : + 111, 6.

Nombre de jours pluvieux : 132.

Humidité de l'air. — Moyenne : 86 0/0

Moyenne annuelle depuis 29 années : 81,6 0/0.

Direction du vent. — Sur 1.095 observations (3 chaque jour à Troyes), le vent a été calme 319 fois, les vents des régions humides et tièdes ont soufflé 601 fois, les vents des régions sèches et froides ont soufflé 175 fois.

Nébulosité. — Les observations faites à Troyes (3 fois chaque jour) ont montré que la nébulosité a été très intense en janvier, en mars, en novembre et en décembre. Elle a été particulièrement faible en mai (19, 1 0/0), mois pendant lesquels les pluies ont été fort rares.

Phénomènes divers. — A Troyes : 2 chutes de grêle,

2 chutes de grésil,

134 rosées (surtout d'août à octobre),

12 gelées à la glace,

21 brouillards,

94 brumes (surtout en août et septembre).

Orages. — On a compté 45 journées orageuses et 55 orages.

Il y eut 385 observations.

Beaucoup ont été inoffensifs ; quelques-uns seulement ont été violents et destructeurs.

1910

Pression atmosphérique. — Troyes : moyenne : 751 mm. 5.

La moyenne de 1910 est inférieure de 1 mm. 4 à la moyenne annuelle des années antérieures. C'est une des plus basses pressions moyennes constatées jusqu'à ce jour.

Température. — Bar-sur-Aube : Température moyenne maximum : 14°7.

Bar-sur-Aube : Température moyenne minimum : 5°8.

Pluies et neiges. — Bar-sur-Aube : Moyenne des années précédentes : 848 mm. 6.

Chutes en 1910 : 1.297 mm. 7.

Ecart en plus ou en moins : + 449 mm. 1.

Nombre des jours pluvieux : 171.

Humidité de l'air. — Moyenne : 82,6 0/0.

Direction du vent. — Sur les 1.095 observations (faites à Troyes à raison de 3 par jour), on a relevé une persistance des vents des régions chaudes et humides qui a eu pour conséquence des précipitations très abondantes.

Nébulosité. — Les observations faites à Troyes trois fois chaque jour ont montré que c'est en janvier, en février, en novembre et en décembre qu'elle a été la plus forte, et en mars qu'elle a été la

plus faible. Il est à remarquer que dans les mois de juin, juillet et d'août, où généralement elle est faible, cette année elle a été supérieure à la moyenne. L'ensemble de l'année offre une nébulosité moyenne de 58,4 0/0 dépassant la moyenne de 8,4 0/0.

Phénomènes divers. — A Troyes, 3 chutes de grêle,

15 jours d'orage,

131 rosées,

10 gelées blanches,

54 gelées,

22 brouillards, et

60 brumes (surtout en août, septembre et octobre).

Orages. — L'année 1910 est particulièrement abondante en manifestations électriques. On a compté 64 jours orageux et 75 orages. Le nombre des bulletins est de 747. Quelques-uns ont été très violents et ont causé de sérieux dommages à l'agriculture.

1911

Pression atmosphérique. — Troyes : moyenne : 753 mm. 75.

Ecart en plus sur la moyenne : 1 mm. 43.

Bar-sur-Aube : réduction à 0° : 753 mm. 1.

Température. — Bar-sur-Aube : température moyenne maximum : 16°09.

Bar-sur-Aube : température moyenne minimum : 5°41.

Pluies et neiges. — Bar-sur-Aube : moyenne des années précédentes : 815 mm. 2

Chutes en 1911 : 694 mm. 15.

Ecart en moins : 120.7.

Nombre de jours de pluie ou de neige : 117.

Humidité de l'air. — Moyenne : 78, 16 0/0.

Direction du vent. — 1095 observations faites. Les vents dominants ont été ceux des régions N.-O. à S. par régions N.-N.-E. et S. puisqu'on les a observés 561 fois, alors qu'on n'a observé que 314 fois les vents des régions plus humides.

Nébulosité. — Elle a été la plus forte en janvier, mars, novembre et décembre. A l'inverse de l'an dernier, dans les mois d'été, elle a été notablement inférieure à la moyenne (50 0/0). Dans l'ensemble, elle est celle des années normales.

Phénomènes divers. — A Troyes, 13 jours d'orage,

128 rosées,

62 gelées,

16 brouillards, et

71 brumes (surtout aux mois d'août, septembre et octobre).

Orages. — 40 journées orageuses, et 61 orages, ont été constatés pendant l'année 1911. Les orages ont été répartis surtout en juin et en juillet.

1912

Pression atmosphérique. — Troyes : moyenne : 752 mm. 94.

Moyenne des dernières années : 752 mm. 33.

Ecart en plus : 0 mm. 61.

Bar-sur-Aube : réduction à 0° : 753 mm.

Température. — Bar-sur-Aube : Température moyenne maximum : 15°63.

Bar-sur-Aube : température moyenne minimum : 4°82.

Pluies et neiges. — Bar-sur-Aube : moyenne des 33 dernières années : 817 mm. 1.

Chutes en 1912 : 747 mm. 5.

Ecart en moins : 60 mm. 6.

Nombre de jours de pluie : 133.

Humidité de l'air. — Moyenne : 87,09 0/0.

Direction du vent. — Sur les 1.098 observations faites, on a relevé 410 temps calmes, avec persistance des vents des régions humides.

Nébulosité. — Les mois les plus nébuleux ont été août, mars, janvier et février ; les moins nébuleux, octobre, avril et mai.

Phénomènes divers. — A Troyes : 6 chutes de neige,

6 chutes de grêle,
2 grésils,
106 rosées,
29 gelées blanches,
38 gelées,
33 brouillards,
60 brumes, et
8 orages.

Orages. — On a compté 88 journées orageuses dans le département et 101 orages se répartissant de la manière suivante : 2 en mars, 5 en avril, 9 en mai, 15 en juin, 27 en juillet, 31 en août, 10 en septembre et 2 en octobre.

Fréquemment accompagnés d'eau, surtout au mois d'août, ils ont fait un tort considérable à la vigne.

On a relevé 15 orages de grêle dont les principaux sont ceux des 10 et 27 août.

APPENDICE III

L'emploi des principaux porte-greffes (1).

1° Les porte-greffes pour terrains calcaires.

Cépages supportant jusqu'à 50 à 60 0/0 de calcaire.	Convenant aux terrains crayeux secs peu profonds	Berlandieri. { B. Rességuier n° 1. B. — n° 2. B. Laffont. B. Mazade.	Chasselas × Berlandieri, n° 41 B.
Cépages supportant jusqu'à 40 à 50 0/0 de calcaire.	Convenant aux terrains marneux frais et un peu humides Convenant aux terrains secs peu profonds	Mourvèdre × Rupestris, n° 1202. Aramon × Rupestris, Ganzin, n° 4 Bourrisquou × Rupestris, n° 601.	Bourrisquou × Rupestris, n° 603.
Cépages supportant jusqu'à 30 à 40 0/0 de calcaire.	Convenant aux terrains plutôt humides Convenant aux terrains plutôt secs.	Berlandieri × Riparia, n° 33 et n° 34 EM. Berlandieri × Riparia, n° 157 ¹¹ . Berlandieri × Riparia, 420 A et 420 B. Rupestris × Berlandieri, 301 A et 219 A. Cabernet × Rupestris, n° 33 A ¹ .	
Cépages supportant jusqu'à 25 à 30 0/0 de calcaire.	Convenant aux terrains sains argilo-calcaires même un peu compact, profonds, fertiles. Convenant aux terrains peu profonds, peu fertiles, mais frais, même un peu humides Convenant aux terrains maigres, secs, caillouteux.	Riparia × Rupestris, n° 101 ¹⁴ . — n° 3306. Riparia × Rupestris, n° 3309. Rupestris du Lot.	

(1) V. Chancrin, *op. cit.*, p. 126 et 127.

Cépages supportant jusqu'à 15 à 25 0/0 de calcaire.	{	Convenant aux terrains peu profonds, très humides	} Solonis × Riparia, n° 1616.
		Convenant aux terrains fertiles, profonds, frais et même humides.	
Cépages supportant jusqu'à 10 à 15 0/0 de calcaire.	{	Convenant aux terrains fertiles, profonds, plutôt frais.	} Riparia-Gloire de Montpellier.
		Convenant aux terrains granitiques, argilo-siliceux, peu compacts et frais. .	
Cépage supportant 1 à 5 0/0 de calcaire.	{		Villa.

2° Les porte-greffes pour terrains compacts.

<i>secs.</i>	{	Riparia × Cordifolia-Rupestris, 106-8.
		Rupestris du Lot.
		Bourrisquou × Rupestris, 603.
		Cabernet × Rupestris, 33 A ¹ .
<i>humides.</i>	{	Aramon × Rupestris Ganzin, n° 2.
		Solonis × Riparia, 1616.
		Riparia × Rupestris, 3306.
		Bourrisquou × Rupestris, 601.
		Aramon × Rupestris Ganzin, n° 1.
		Mourvèdre × Rupestris, 1202.

3° Les porte-greffes pour terrains humides.

Solonis.
Solonis × Riparia, n°s 1615 et 1616.
Mourvèdre × Rupestris, n° 1202.
Aramon × Rupestris Ganzin, n° 1.

4° Les porte-greffes pour terrains secs.

<i>superficiels.</i>	{	Berlandieri.
		Rupestris × Berlandieri, 219 A et 301 A.
		Berlandieri × Riparia, 420 A.
		Riparia × Cordifolia-Rupestris, 106-8.
		Bourrisquou × Rupestris, 603.
<i>non superficiels.</i>	{	Rupestris Martin.
		Rupestris du Lot.
		Riparia × Rupestris, 3309.
		— 401 ¹ .
		Aramon × Rupestris Ganzin, n° 2.
<i>compacts.</i>	{	Cabernet × Rupestris, 33 A ¹ .
		Riparia × Cordifolia-Rupestris, 106-8.
		Cordifolia × Rupestris.
		Rupestris du Lot.
		Aramon × Rupestris Ganzin, n° 2.
	{	Cabernet × Rupestris, 33 A ¹ .

(1) *Ibid.*

APPENDICE IV

1^o Rapport de M. Couanon, à M. le ministre de l'agriculture.

Paris, le 30 décembre 1908.

Monsieur le ministre,

La question de la délimitation de la Champagne était plutôt simple, bien claire ; pour la trancher, il n'était pas nécessaire d'exécuter des investigations nombreuses, il n'existait réellement nul besoin de se livrer à des études et à des recherches compliquées. Elle eût pu être résolue par le seul examen des faits courants, bien connus, sans aller sur les lieux. Mue par des scrupules néanmoins fort compréhensibles, la commission ministérielle avait pensé qu'il y avait utilité à procéder à une enquête technique pour élucider quelques points qui pouvaient paraître douteux. C'est ainsi que je reçus mission d'aller pratiquer dans un certain nombre de pays des sortes de sondages consistant à déterminer et préciser les conditions et circonstances de sol, sous-sol, de cépage, de culture, de rendement, etc..., inhérentes aux vignes existantes. Les dits sondages exécutés à proprement parler sur le vif et à titre d'exemple, en s'éloignant progressivement du noyau central type du vignoble de la Marne, ont fait l'objet de fiches versées au dossier soumis au Conseil d'Etat.

.
.

Le département de l'Aube est exclu en entier par le Conseil d'Etat. L'arrondissement de Bar-sur-Seine a toujours été hors de cause ; suivant les hommes compétents, cet arrondissement fait partie intégrante de la Bourgogne, il était conséquemment inutile d'y aller. Dans son *Enquête sur la viticulture* parue en 1866, le

savant Dr Guyot disait, en parlant de l'arrondissement de Bar-sur-Seine : « Cet arrondissement, relativement à la vigne, fait essentiellement partie de la Basse-Bourgogne. » MM. P. Sagourin, professeur départemental d'agriculture de l'Aube, et Charles Ponsart, professeur spécial d'agriculture à Bar-sur-Aube, au commencement de leur brochure sur la *Reconstitution du vignoble dans l'Aube* (1903), relatent que « le département de l'Aube n'est pas à proprement parler une région viticole, . . . mais la presque majorité des vins de l'Aube se consomme sur place. »

Les raisons qui ont fait écarter les arrondissements d'Arcis-sur-Aube, de Nogent-sur-Seine et de Troyes, qui sont très peu viticoles, tiennent plus spécialement à la culture de plants à vins médiocres, gouais, gamays, troyen (une variété de gamay), etc...

De l'arrondissement de Bar-sur-Aube, qui possède actuellement 1.690 hectares, pour la généralité récemment reconstitués, viennent particulièrement les réclamations contre l'avis du Conseil d'Etat. Or, de l'enquête technique à laquelle je me suis livré, de concert avec M. Garnier, professeur spécial d'agriculture, qui, dans ma visite, m'a accompagné en l'absence de M. le professeur départemental Sagourin, dont il est du reste le secrétaire, et sur les indications d'itinéraire dudit M. Garnier, il est résulté nettement que les conditions et circonstances du sol, sous-sol, cépages, culture, rendement etc. étaient tout à fait différentes de celles des vignes du vignoble type champenois. Il n'est pas étonnant que les protestataires se gardent bien de désigner dans leurs écrits, lettres ou articles de journaux, par les noms, leurs plants qu'ils n'hésitent pas à qualifier de plants fins et insistent surtout sur les achats faits dans le pays pour le compte des maisons de commerce de vins de Champagne de la Marne. Les documents communiqués par l'administration des Contributions indirectes ont, il faut croire, suffisamment édifié sur le dernier point le Conseil d'Etat.

Pour en revenir aux faits techniques qui étaient seuls de ma compétence, tout le monde sait comme moi, et les protestataires les premiers, que le plant dominant, celui qui est presque exclu-

sivement cultivé maintenant dans l'arrondissement de Bar-sur-Aube, est le « gamay ». Que l'on n'épilogue pas, il y a bien par ci, par là quelques pineaux, des mesliers, des chasselas, etc...

[*Pour appuyer cette affirmation qui ne résulte pas d'un examen SUR PLACE, l'auteur se retranche derrière quelques citations habilement faites dans les ouvrages de MM. J. Guichard, Migneaux, Sagourin et Ponsard.*]

Les vignerons de l'Aube ne sont pas les seuls qui, lors de la reconstitution, aient commis la faute de sacrifier les plants fins qui ne faisaient pas quantité, mais qualité, à des vignes plus productives mais qui font des vins moins bons. Le Dr Guyot précité s'en plaignait déjà dans son ouvrage de 1866, et le phylloxéra n'était pas encore là !

Je ne terminerai pas sans parler de cette idée de Basse-Champagne qui a été émise par la Fédération des associations agricoles de l'Aube. Il y a une Basse-Bourgogne, de temps en temps reconnue. Pourquoi n'y aurait-il pas une Basse-Champagne ? En tout cas, si l'idée prenait corps et qu'une entente puisse s'établir, ce serait justice d'y faire rentrer le département de l'Aube, moins bien entendu l'arrondissement de Bar-sur-Seine qui devait être compris, disais-je, dans la délimitation bourguignonne. Aussi bien, dans cette Basse-Champagne, rentrerait légitimement la partie de la Haute-Marne comprenant les cantons de Doulaincourt, Poissons et Joinville (arrondissement de Wassy) que, conformément à vos instructions, je viens également de visiter.

J'ai eu aussi l'occasion de reconnaître de nouveau, ce que je savais déjà, que ce vignoble de la Haute-Marne s'identifie avec celui de l'arrondissement de Bar-sur-Aube, comme sol, sous-sol, cépage, agriculture, etc... ; l'on y rencontre même assez fréquemment les pineaux, noirs et meuniers.

L'Inspecteur général de la Viticulture,

Signé : G. COUANON.

**Rapport technique de M. Couanon à M. le ministre
de l'agriculture.**

Au sud de la Marne s'étendent les arrondissements d'Arcis-sur-Aube et Nogent-sur-Seine.

Les vignes de l'arrondissement d'Arcis — seulement 246 hectares répartis sur une large surface — sont, sauf sur quelques points où le sous-sol est plutôt argileux et marneux, pour la plus grande partie en vraies terres de Champagne Pouilleuse, avec sous-sol de craie à micrafter. Le gouais noir règne en maître, il donne un vin généralement fait en rouge, dur et extrêmement acide, comme partout où le dit cépage est cultivé. Les ceps sont cultivés en souches, à la main, sans grands soins, presque sans fumure ; la densité à l'hectare est faible : 15.000 pieds au plus, parfois même 5 à 6.000 pieds. Le rendement moyen est naturellement peu élevé : 25 hectolitres. Il ne reste guère dans l'arrondissement d'Arcis-sur-Aube que de chétives vignes, phylloxérées à fond ; avant peu d'années ces vieilles vignes auront disparu à leur tour. Le mouvement de reconstitution est peu actif. Au reste, les propriétaires de ce pays sont purement et simplement de bons agriculteurs, qui n'ont par ci, par là, des vignes que pour faire le vin de leur consommation personnelle, et par exception pour en céder un peu à leurs voisins. L'entretien des vignes se ressent fatalement de cette situation : celles-ci ne sont pas d'ordinaire bien entretenues ; cette année, elles sont très mildiousées. Presqu'aucune n'avait encore reçu l'application des sulfatages protecteurs.

Moins importants encore sont les vignobles de l'arrondissement de Nogent (145 hect.). C'est aussi le gouais noir qui est ou plutôt était presque exclusivement cultivé. Le phylloxéra a emporté pour ainsi dire toutes les vignes, celles qui restent sont mourantes et l'on reconstitue peu. A Villenauxe, commune proche du département de la Marne, et qui possédait autrefois 250 hectares de vignes, le sol est assez différent de celui de la Champagne proprement dite.

Il est silico-argileux, avec sous-sol de craie ; les vignes étaient en souches, la densité à l'hectare allait jusqu'à 30.000 pieds et le rendement atteignait 50 hectolitres.

L'arrondissement de Bar-sur-Aube, qui ne confine pas immédiatement au département de la Marne, possède, lui, un beau vignoble tout nouvellement reconstitué, de 1690 hectares. Les conditions du sol et sous-sol, aussi bien que de culture, de cépages, etc., sont complètement différentes de celles du vignoble proprement dit marnais :

Terrain jurassique, culture en souches, à la charrue, taille longue Guyot. Cépage exclusivement cultivé : le gamay noir. La densité à l'hectare est de 10.000 pieds ; le rendement moyen atteint 40 à 50 hectolitres. Les vignes sont bien tenues. Les vins de gamays, qu'ils soient cuvés et obtenus en rouge, ou pressurés et faits en blanc, sont d'ordinaire moins durs, moins acides que les vins de gouais, mais n'ont rien de commun avec les pinots.

A Bar-sur-Aube : 5 maisons faisant des vins mousseux, étiquettent généralement « Vins de Champagne ».

AUBE

Arrondissement d'Arcis, 246 hectares.

Vignes éparses. Très phylloxérées ; reconstitution peu importante. Le groupement le plus nombreux existe entre le canton de Chavanges (Chassericourt, 28 hect. ; Chavanges, 20 hect. ; Montmorency, 11 hect.), aux confins de l'arrondissement de Vitry-le-François.

Cépage cultivé presque exclusivement : le gouais noir.

Culture différente de celle pratiquée généralement dans les arrondissements de Reims, Epernay, Châlons.

Vignes pas très bien entretenues.

Arrondissement d'Arcis. Canton de Chavanges.**Commune de Chavanges. Lieudit : Croix-Gaudry.***Vieille vigne.*

En coteau.

Sol : argilo-calcaire, 30 centimètres d'épaisseur.

Sous-sol : craie marneuse.

Terrain sec.

Climat : séquanien, tempéré, tombe relativement peu de pluie.

Cépage : le vieux cépage *gouais noir*.

Taille longue Guyot modifiée, sur fils de fer, en lignes avec provignages fréquents, sans engrais d'aucune sorte.

15.000 pieds à l'hectare. Cultivée à la main.

25 hectolitres à l'hectare. Vin rouge acide, plutôt médiocre, consommation locale.

Extrêmement phylloxérée.

A côté, vignoble de Chassericourt, sous-sol argileux.

Même commune. Lieudit Croix-Gaudry (Proche la vieille vigne).*Vigne reconstituée.*

En coteau, sol argilo-calcaire, sous-sol craie marneuse.

Terrain sec, climat séquanien, tempéré. Il pleut relativement peu.

Age : 10 ans environ.

Cépage : gamay, gouais noir, quelques pinots.

Porte-greffes divers : *Riparia Rupestris* ne convenant pas, la vigne s'en va.

Taille longue, en cordons de fils de fer.

En lignes, cultivée à la charrue.

6.000 pieds à l'hectare.

Fumée au fumier de ferme et aux engrais chimiques.

Rendement moyen à l'hectare : 40 hectolitres.

A côté, essais de reconstitution sur 1.202 (*Mourvèdre-Rupestris*) et 3.309 (*Riparia-Rupestris*).

Arrondissement d'Arcis. Canton de Ramerupt.**Commune de Chaudrey. Lieudit : Vaublin.***Vieille vigne.*

En coteau. Vallée de l'Aube (rive gauche).

Sol calcaire argileux ; sous-sol : craie à micraster (de Champagne).

Terrain sec.

Climat séquanien. Il pleut moins qu'à Paris.

Cépage : gouais noir.

Taille longue Guyot modifiée avec pleyons.

Mode de plantation : en foule, remise en ligne sur fils de fer.

Densité à l'hectare : 5.000 pieds (2 mètres en tous sens).

Mode de culture : à la charrue. Arbres fruitiers. Peu fumée à l'aide de composts, mal tenue. Pas sulfatée (mildew) ; rendement moyen à l'hectare : 20 hectolitres (anciennement).

Très phylloxérée. A côté quelques tentatives de reconstitutions : gouais et producteurs directs (othello, noak, etc...) cultivateurs et non vigneron. Un plus avisé a fait une vigne nouvelle par petites parties chaque année. 2 ares constitués actuellement.

Il a planté gouais et gamay sur porte-greffe n° 1202 (Mourvèdre-Rupestris).

Arrondissement d'Arcis. Canton de Ramerupt.**Commune de Saint-Abord. Lieudit : des Vignottes.***Vieille vigne.*

En coteau. Vallée de l'Aube (rive gauche).

Sol calcaire argileux.

Sous-sol : craie à micraster (de Champagne).

Terrain sec.

Climat séquanien. Il pleut moins qu'à Paris.

Taille longue Guyot, avec pleyons.

Mode de plantation : en foule, remise en lignes, sur échalas.

Densité à l'hectare : 15.000 pieds.

Mode de culture : à la main, peu fumée à l'aide de composts. Mal entretenue. Pas sulfatée (mildew) ; nombreux arbres, cerisiers, pruniers, pommiers, etc..

Rendement moyen à l'hectare : 20 hectolitres anciennement.

Très phylloxérée.

Arrondissement d'Arcis. Canton de Méry-sur-Seine.

Commune de Premierfait.

Vieille vigne.

En coteau.

Sol : calcaire argileux.

Sous-sol : craie à micraster (de Champagne).

Terrain sec.

Climat séquanien, il pleut moins qu'à Paris.

Cépage : gouais noir.

Taille longue Guyot modifiée.

Mode de plantation : en foule, remise en lignes, peu fumée.

Densité à l'hectare, 15.000 pieds.

Mode de culture : à la main. Mal tenue, pas sulfatée (mildew).

Rendement à l'hectare : 20 hectolitres (anciennement).

Très phylloxérée.

Arrondissement de Nogent (143 hectares).

Sans importance. Cépage presque exclusivement cultivé : le gouais noir. Culture différente de celle généralement pratiquée dans les arrondissements de Reims, d'Épernay et de Châlons-sur-Marne.

Arrondissement de Nogent. Canton de Villenauxe.

Commune de Villenauxe. — Lieudit : Champ Benoit t.

Vieille vigne.

En coteau. Vallée de Villenauxe.

Sol : silico-argileux.

Sous-sol de Champagne.

Terrain sec.

Climat séquanien. Il pleut moins qu'à Paris.

Cépage : gouais noir.

Taille longue avec pleyons.

Mode de plantation : en foule sur échalas fumée en fumier, nombreux provignages.

Densité à l'hectare : 30.000 pieds.

Mode de culture : à la main.

Rendement moyen à l'hectare : 50 hectolitres.

Phylloxérée.

La commune exploite 250 hectares de vignes. On reconstitue peu activement ; quelques tentatives de replantation : gouais, gamay, sur porte-greffes (*Riparia Rupestris* du lot : N° 3.309 et 101, 14, *Riparia Rupestris*).

Arrondissement de Bar-sur-Aube.

1.690 hectares. Vignes anciennes pour ainsi dire entièrement disparues. Vignoble reconstitué, bien tenu. Cépage presque exclusivement cultivé : le gamay.

Culture différente de celle généralement pratiquée dans les arrondissements de Reims, d'Épernay, de Châlons-sur-Marne.

Il existe dans la ville de Bar-sur-Aube 5 maisons faisant des vins mousseux. Les bouteilles portent ordinairement l'étiquette « Vins de Champagne ».

**Arrondissement de Bar-sur-Aube, Canton
de Bar-sur-Aube.**

Commune de Bar-sur-Aube. Lieudit : côte des Vossaux.

Vigne reconstituée.

Age : cinq ans.

En coteau. Vallée de l'Aube. Rive droite.

Sol : argilo-calcaire, caillouteux.

Sous-sol calcaire d'origine.

Terrain sec.

Climat vosgien, il pleut moins qu'à Paris et plus que dans le département de la Marne.

Cépage : gamay.

Porte-greffes : n° 3.309 (Riparia Rupestris).

Taille longue Guyot.

Mode de plantation : en lignes sur échalas.

Densité à l'hectare : 10.000 pieds.

Mode de culture : à la charrue, fumée au fumier et aux engrais chimiques, bien tenue, bien défendue contre le mildew.

Rendement moyen probable à l'hectare : 50 hectolitres.

Les vieilles vignes de la commune de Bar-sur-Aube sont disparues presque en totalité par suite du phylloxéra. On en a déjà reconstitué beaucoup et on continue avec énergie.

**Arrondissement de Bar-sur-Aube. Canton
de Bar-sur-Aube.**

Commune de Baroville.

Vigne reconstituée.

En coteau. Vallée de l'Aube (rive gauche).

Sol : argilo-calcaire pierreux.

Sous-sol : calcaire d'origine oolithique (jurassique).

Terrain sec.

Climat vosgien, il pleut moins qu'à Paris et plus que dans le département de la Marne.

Cépage : gamay.

Porte-greffes : n° 1.202 (Mourvèdre) Rupestris, et 3.309 (Riparia Rupestris).

Taille courte.

Mode de plantation : en lignes sur échalas.

Densité à l'hectare : 8.000 pieds.

Mode de culture : à la charrue. Fumée au fumier et avec engrais chimiques.

Rendement moyen probable à l'hectare : 40 hectolitres.

Les vieilles vignes existant encore sont pour la plupart en friches.

Arrondissement de Bar-sur-Aube. Canton de Soulaines.

Commune de Colombé-la-Fosse. Lieu dit : Sous la Ville.

Vigne reconstituée.

En coteau.

Sol : argilo-calcaire caillouteux.

Sous-sol : calcaire marneux.

Terrain légèrement humide.

Climat vosgien, il pleut moins qu'à Paris et plus que dans le département de la Marne.

Cépages : gamay, quelques chasselas, quelques mesliers, quelques baschets (plant local).

Porte-greffe : n° 1.202 (Mourvèdre Rupestris).

Taille longue Guyot modifié : 2 échalas par cep.

Mode de plantation : en lignes.

Densité à l'hectare : 10.000 pieds.

Mode de culture : à la main. Fumée au fumier de ferme et copieusement amendée par des terrages. Très bien tenue.

Rendement moyen à l'hectare : 50 hectolitres.

Coteau superbe. Toutes les vieilles vignes ayant disparu, on a reconstitué. L'œuvre de replantation est pour ainsi dire terminée dans cette commune.

2° Rapport de la commission d'enquête de renseignements sur les usages « locaux constants » de la viticulture dans le département de l'Aube.

I. — Usages locaux constants relatifs à la fabrication du vin de Champagne du département de l'Aube.

Il résulte des documents fournis par la Chambre de commerce de Troyes, par le Tribunal civil de Bar-sur-Seine et le Tribunal civil de Bar-sur-Aube délibérant l'un et l'autre comme tribunaux de commerce, que :

1° En 1860, M. C... était fabricant de champagne à Troyes et a obtenu des récompenses pour ses vins dénommés « Champagne » à l'exposition industrielle de cette ville. La date de la cessation de cette fabrication n'est pas indiquée non plus que son importance.

2° Dans l'arrondissement de Bar-sur-Seine, ce n'est qu'à titre exceptionnel et momentanément qu'on a vu des fabricants de champagne installer leur industrie. Il a cependant existé des marques de vin de Champagne, portant dénomination d'une des localités de l'arrondissement de Bar-sur-Seine : mais, ces marques, dont on ne retrouve que quelques étiquettes, n'ont pas été déposées.

3° Dans l'arrondissement de Bar-sur-Aube, M. L..., négociant à Bar-sur-Aube, actuellement décédé, a fabriqué du champagne de 1861 à 1882 (Renseignements confirmés par les documents conservés au greffe du Tribunal).

M. M..., à Bar-sur-Aube, fabrique du champagne depuis 1890 avec une production annuelle de 5.000 à 7.000 bouteilles (justification par lettres, catalogues, étiquettes, factures d'impression). Il est propriétaire de cinq marques déposées au greffe du Tribunal

le 17 juin 1893. Il a exposé des vins qualifiés Champagne, à Epernay (1894), à Troyes (1894), à Vesoul et Bordeaux (1897), à Paris et à Marseille (1899).

M. V... a commencé la fabrication des vins mousseux en 1893. Sa production moyenne par an est de 14.000 bouteilles. Il est propriétaire de dix-sept marques de fabrique et de commerce, déposées régulièrement au greffe du Tribunal à partir de l'année 1894, jusqu'en 1908, qualifiant ces vins de Champagne. Il a exposé ses produits sous ce nom à Bar-sur-Seine et à Paris (1895), Soissons, Bourbonne-les-Bains, Saint-Dizier, Paris (1896), Lille, Troyes, Bruxelles (1877), Reims, Valence, Orléans (1903).

M. D... est fabricant de champagne à Bar-sur-Aube depuis 1894. La production moyenne est de 6.000 bouteilles. Il est propriétaire de deux marques de fabrique déposées le 21 avril 1898 désignant ses produits sous le nom de Champagne. Il a exposé à Bar-sur-Aube (1896, 1897, 1900), à Sens (1891), à Troyes (1897, 1898), à Bruxelles (1910).

M. T..., à Bar-sur-Aube, fabrique des vins mousseux qualifiés champagne depuis 1890. Sa production annuelle est de 5.000 bouteilles. Il a fourni de nombreux documents, bordereaux d'expédition, lettres, factures, objets réclame..., etc... Il est propriétaire d'une marque déposée en 1898.

M. D..., à Brienne-le-Château, fabrique du vin de champagne depuis 1900 ; il est propriétaire d'une marque déposée en 1904, au greffe du Tribunal d'Epernay, qualifiant ses vins de Champagne.

M. R..., maire de Dienville, a fait connaître au Tribunal, par lettre, que M. B ..., décédé, a fabriqué, à partir de 1894 jusqu'en 1898, d'importantes quantités de vins sous la dénomination Champagne. Il n'avait pas de marque déposée.

Le Tribunal civil de Bar-sur-Aube a joint à ses délibérations une copie d'une assignation de L..., P... et Cie, commissionnaires à Paris, relative à une constatation sur la livraison d'une certaine quantité de caisses de vins de Champagne (Jugement de radiation du 12 août 1873).

La Chambre de commerce de Troyes a produit :

1^o Une expédition d'un jugement du 28 janvier 1910, prononcé par le Tribunal civil de Bar-sur-Aube, jugeant commercialement, dans un procès entre V..., négociant en vins, demeurant à Bar-sur-Aube, et le syndicat des vins de Champagne, dont le siège social est à Reims, afin de faire ordonner la radiation des marques commerciales dudit V..., sur le registre du Tribunal de commerce, ainsi qu'à l'Office de la propriété industrielle du Conservatoire national des arts et métiers.

Le syndicat a été débouté de ses prétentions. Le Tribunal a dit dans ses attendus notamment :

« Que le décret susvisé du 4 janvier 1909, délimitant la Champagne viticole, n'a pu faire qu'un droit de propriété régulièrement acquis, antérieurement à sa promulgation, comme celui dont se prévaut M. V..., cesse rétroactivement d'avoir ce caractère après cette promulgation. »

2^o Un jugement du Tribunal civil de Bar-sur-Aube relatif à un procès entre les mêmes et en date du 9 juillet 1909 ;

3^o Un arrêt de la Cour d'appel de Paris, du 23 juin 1910, confirmant le jugement du Tribunal civil de Bar-sur-Aube, du 9 juillet 1909.

4^o Un jugement de la même Cour, du 23 juin 1910, confirmant le jugement du Tribunal civil de Bar-sur-Aube du 28 janvier 1910.

Des recherches faites par M. l'archiviste départemental de l'Aube au sujet de la tradition locale qui attribue aux religieux de Clairvaux le début, au XVIII^e siècle, de la fabrication des vins dits de Champagne, avec des vins provenant des environs de Bar-sur-Aube, il résulte que les comptes de l'abbaye, qui eussent pu fournir des indications, ont été détruits en 1830.

Mais d'autre part, M. l'Archiviste, dans la statistique du canton des Riceys (Mémoires de la Société académique de l'Aube, 2^e série, t. 3, 1851-52, p. 689), Coutant et Ray, dans le *Recueil de notes et pièces historiques pour servir à l'histoire de Riceys*, déclarent que de 1832 à 1840 les vins des Riceys et les vins

mousseux ainsi obtenus sont l'objet d'exportation en Angleterre et aux Etats-Unis.

Le même archiviste communique un extrait de la brochure « Exposition illustrée, Troyes, 1860 » (p. 75).

Les Riceys fabriquent des vins mousseux blancs et rosés. MM. B., G., F..., ancien notaire, G..., J..., P., P..., C..., R..., C..., se sont inscrits en concurrence avec les producteurs de la Marne.

Dans le mémoire présenté par la Chambre de commerce de Troyes (art. 3 intitulé « manipulation du Champagne »), cette compagnie fait valoir la consécration constante d'une jurisprudence unanime décidant que le mot « Champagne » ne désignait pas un procédé de vins mousseux en général, mais un vin spécial récolté et fabriqué dans l'ancienne province de Champagne. Sont cités les arrêts suivants :

Arrêt Cour d'Angers, 15 décembre 1891.

Arrêt Cour de cassation, 9 avril 1894.

Arrêt Cour d'Angers, 19 juillet 1887.

Arrêt Cour de cassation, 22 novembre 1889.

II. — *Usages constants relatifs à la fourniture de raisins, moûts et vins à des fabricants de champagne de la Marne, directement ou par intermédiaire, en vue de la champagnisation.*

La Chambre de commerce de Troyes a adressé à la commission d'enquête de renseignements un mémoire sur la délimitation de la Champagne viticole, daté du 24 mars 1911, contenant le paragraphe suivant :

« En outre des vins utilisés par les fabricants de champagne de l'Aube, des envois fréquents, parfois très abondants, de vins récoltés dans l'Aube sont dirigés sur la Marne à destination des champagnisateurs. Dans le dossier de l'arrondissement de Bar-sur-Aube, on constate des expéditions de ce genre dès 1849. En 1857 un commissionnaire d'Arrentières envoyait à lui seul 2.000 hectolitres de vin blanc à Epernay. »

« Les acheteurs envoient parfois des employés qui prennent livraison des vins, la plupart du temps des moûts, au sortir du pressoir ; lors de la vendange, la Compagnie des chemins de fer de l'Est a formé souvent des trains spéciaux pour l'enlèvement des fûts et leur transport rapide dans la Marne. »

Puis, après avoir donné des extraits de la situation commerciale du département relatifs à ces envois de vins et moûts, situation que la Chambre de commerce publie chaque année depuis 1898 seulement, elle conclut :

« L'usage des vins de l'Aube à la fabrication du vin de champagne nous apparaît comme constant et bien établi, tant pour ceux qui sont manipulés dans la Marne, que pour ceux qui sont utilisés dans l'Aube ; leurs qualités de finesse, de bouquet, de solidité, leur constitution (tanin, acide, alcool) les font rechercher pour la champagnisation à laquelle ils sont particulièrement aptes, ce qui a été reconnu dans une longue série d'années. »

La même compagnie a joint à ce mémoire un examen juridique des questions relatives à la révision du décret du 17 décembre 1908 sur la délimitation de la Champagne viticole. Dans ce document, elle insiste sur la différence capitale de texte et de principe entre le décret du 17 décembre 1908 qui délimite la Champagne viticole et celui du 18 février 1911 relatif au Bordelais.

Par le premier, l'appellation régionale « Champagne » est exclusivement réservée aux vins récoltés et manipulés entièrement sur les territoires délimités.

Le second est ainsi conçu : « L'appellation régionale « Bordeaux » est exclusivement réservée aux vins récoltés sur les territoires délimités. »

« En effet, tandis que le vin de Bordeaux est un vin naturel qui est vendu tel qu'il est produit, et, par conséquent, peut être expédié directement aux consommateurs par le propriétaire récoltant, le vin de Champagne est un vin manipulé. Il ne peut être livré à la consommation qu'après des manipulations très délicates qui ne peuvent se faire que dans des maisons spécialement outillées à cet effet. »

Le mémoire cite pour preuves un jugement de 12 juillet 1845, un arrêt de la Cour d'Angers du 19 juillet 1887, un arrêt de la Cour de Paris du 18 novembre 1892, confirmant un jugement du Tribunal de commerce de Reims du 17 juin 1891.

Le document en déduit :

« Dans notre cas, nous devons comme le législateur lui-même distinguer deux éléments :

A) La *récolte* de ce que nous appelons la *matière première*, c'est-à-dire la vendange.

B) La *fabrication* du champagne. »

Puis, il conclut :

« Que pour être incorporées dans la Champagne viticole, les communes viticoles de l'Aube ont simplement à établir :

1° Que leurs crus sont propres à la champagnisation ;

2° Qu'en fait, avant le décret du 17 décembre 1908, elles vendaient normalement leurs vins aux maisons de Champagne. »

Le tribunal de commerce de Bar-sur-Aube constate ces deux points.

« Depuis un temps très long, une part considérable de la récolte des vins de l'arrondissement de Bar-sur-Aube était chaque année vendue et expédiée à des négociants et industriels de la Marne pour y être champagnisés. »

Il a joint l'extrait de deux jugements intervenus sur des litiges nés à l'occasion de ventes de cette nature ; il a adressé à M. le ministre de l'agriculture cent vingt-deux pièces remises par les comités viticoles de l'arrondissement.

Dans l'extrait du registre des délibérations de la Chambre du Conseil du Tribunal civil de Bar-sur-Seine, adressé à M. le ministre de l'agriculture, on lit :

« Il résulte en effet des documents soumis au tribunal que les qualités particulières des vins de ces régions consistent notamment dans leur richesse et dans un goût spécial qui les rendent plus aptes à compléter et justifier les qualités des vins de la Marne employés à faire du champagne. Cela est si vrai qu'il ressort des documents joints que de tout temps les fabricants et commerçants

de la Marne ont envoyé sur place, au moment de la récolte, des ouvriers spécialistes pour faire subir aux vins récoltés dans la région les premières manipulations. »

Ce document est terminé par « un tableau résumé des ventes faites et constatées dans les documents retrouvés par les vignerons de l'arrondissement de Bar-sur-Aube à des maisons de champagné de la Marne ».

Ce tableau comprend les années de 1871 à 1904 et relève pour cette période l'envoi de 227.915 hectolitres de moûts et vins et de 123.300 kilogs de raisins.

Comme documents annexés, la Chambre de commerce de Troyes a produit un relevé des quantités de vins expédiées par acquits du département de l'Aube dans celui de la Marne pour les années 1904 à 1910.

Ce document est signé par M. le directeur des Contributions indirectes de Troyes.

Elle a produit, d'autre part, un relevé des expéditions de vins nouveaux effectuées par les gares du département de l'Aube sur les gares de la Marne pendant les années 1906, 1907, 1908, 1909, 1910. Le total de ces expéditions s'élève à 3.194 tonnes. Si l'on déduit l'année 1910, très déficitaire, où ces expéditions ont été réduites à 29 tonnes, et si on compare le tableau des contributions indirectes avec celui des expéditions par chemin de fer pour les 4 années 1906 à 1909, on arrive au résultat suivant, après avoir déduit un sixième pour la taxe des fûts.

Expéditions totales : 256.000 hectolitres.

Soit 64 000 hectolitres en moyenne par an.

Expéditions totales par acquits : 32.800 hectolitres.

Soit 8.200 hectolitres en moyenne annuellement.

Des dires des personnes qualifiées, que la commission d'enquête de renseignements a entendues ou consultées, elle a retenu les points suivants, qui lui ont paru avoir le plus d'intérêt :

1° Les vins de l'Aube sont recherchés par certains fabricants

de la Marne pour leur fraîcheur, leur bouquet et leur prédisposition à la mousse.

2° Les vins de l'Aube sont très souvent l'objet de la part des acheteurs de la Marne d'une préparation préalable en vue de la champagnisation, préparation qui fréquemment est effectuée ou surveillée par des envoyés spéciaux des destinataires.

3° Le commerce de champagne de la Marne, préoccupé à juste titre de conserver à ses produits la légitime réputation qu'ils ont acquis ; désireux d'autre part de satisfaire à une demande de plus en plus active, est venu s'approvisionner dans l'Aube, plus particulièrement par des intermédiaires, et sous intermédiaires très discrets, en vue de créer l'anonymat du destinataire définitif.

Par le système des acquits en blanc des expéditions à itinéraire détourné ou de commissionnaire à lui-même, certaines maisons complétaient leur stock disponible pour la fabrication avec une matière première dont la qualité se rapprochait de celle des produits de la Marne et qui convenait parfaitement à la fabrication à laquelle elle était destinée ;

4° L'étendue des vignobles de l'Aube qui, autrefois, atteignait 18.000 à 29.000 hectares sur lesquels 8.000 à peine sont actuellement reconstitués, ne saurait vraiment s'élever dans l'avenir au delà de 12.000 hectares en raison de la dépopulation très notable des communes viticoles, des frais élevés que nécessite la reconstitution, du bas prix probable des vins ordinaires qui proviendraient des coteaux mal exposés et enfin de l'utilisation moins aléatoire des terrains accessibles aux attelages par d'autres cultures.

5° Alors que de nombreux procès ont été faits par le commerce de la Marne à des fabricants de vins mousseux d'autres régions, contre l'emploi fait par eux de l'appellation « Champagne », aucun procès n'a été intenté avant le décret de délimitation aux fabricants de champagne de l'Aube.

Ont été cités à l'appui, les arrêts et jugements suivants :

Procès Bordeaux et Champion, Reims, 26 mars 1896.

Procès Ackerman Syndicat de Champagne, Angers, 15 décembre 1891.

Tribunal de commerce d'Angers, 20 août 1869.

Tribunal de commerce du Havre, 27 janvier 1899.

6° Depuis fort longtemps certaines maisons de la Marne qui s'approvisionnaient dans l'Aube envoyaient leurs représentants visiter avant la vendange les vignes dont elles désiraient acheter la récolte, ce qui identifie les procédés mis en usage dans l'Aube à ceux pratiqués dans la Marne.

La commission a procédé avec un soin méticuleux au dépouillement des documents très nombreux qui lui ont été communiqués en vue de démontrer *l'usage constant* des fournitures de vins de l'Aube à la Marne destinés à la champagnisation.

Ces documents consistent en relevés de comptes des livres de commerce, de correspondances avec des acheteurs, d'attestations de pratiques spéciales, etc. ; les signatures des déposants sont presque toutes légalisées par les maires.

Elle a établi d'après ces documents des tableaux de livraisons à la Marne, années par années, en indiquant les cours des expéditeurs et leurs résidences, les noms des destinataires et les lieux de destination chaque fois que les expéditeurs n'ont pas craint de les faire connaître.

Certains d'entre eux, par prudence, n'ont pas voulu le faire. C'est ainsi qu'un des plus importants a présenté à la commission technique sa comptabilité et toute sa correspondance en lui demandant de s'engager sur l'honneur à ne pas divulguer le nom de ses clients de la Marne.

D'ailleurs, *la commission, en indiquant sur les tableaux les noms des destinataires, estime que, sous ce rapport, ils doivent constituer des documents essentiellement confidentiels.*

De ces tableaux portant sur 55 années dont la plus éloignée remonte à 1849, il résulte que la livraison de mouts et de vins à la Marne, destinés à la champagnisation, s'est élevée pour l'ensemble à 360.539 hectolitres avec des fluctuations qui méritent d'être interprétées sous divers rapports, et à 217.800 kilogs de raisins.

Bien entendu, ces relevés n'ont pas la valeur qu'auraient ceux

émanant de l'administration des Contributions indirectes s'il avait été possible de se les procurer.

Toutefois, on peut comparer le relevé des contributions par acquits fourni par l'administration des contributions indirectes (Direction de Troyes) pour les années 1904 à 1909 avec les tableaux se rapportant à ces années :

Années	Relevé des Contributions	Tableaux
1904	11.304	6.334
1905	— 4.955	2.327
1906	7.329	4.698
1907	8.913	5.727
1908	11.806	12.165
1909	7.390	5.948

Ce qui tendrait à prouver que les documents fournis ne comprennent pas toutes les livraisons qui ont été faites.

Les documents fournis par les comités viticoles portent comme intéressées un total de 55 communes dont 23 pour l'arrondissement de Bar-sur-Aube et 32 pour celui de Bar-sur-Seine.

En dehors des arrondissements de Bar-sur-Aube et de Bar-sur-Seine, la commission n'a reçu de documents susceptibles de faire constater des usages locaux constants que de la commune de Villenauxe, arrondissement de Nogent-sur-Seine.

Cette commune est située au nord-ouest du département de l'Aube, à côté du département de la Marne. Là, les intéressés n'ont pas cherché à établir les usages locaux constants de livraisons de moûts ou vins à la Marne, mais celles de raisins. Aussi les documents consistent en 41 certificats de gens âgés, habitant Villenauxe depuis leur naissance, par lesquels ils affirment qu'ils ont vendu presque tous ou vu vendre des raisins de vendanges à des commissionnaires venant d'Épernay ou des environs.

Ces raisins, d'après ces commissionnaires, étaient destinés à faire du vin de champagne ; les prix variaient entre 0 fr. 80 et 1 fr. 20 le kilogramme de raisin.

La livraison se faisait au lieu dit « La porte des bouchers » et le prix était payé comptant et sans quittance. Les viticulteurs de Villenaux font valoir que le territoire de cette commune est enclavé en partie dans celui de la Marne et que c'est quelques kilomètres au sud de Villenaux que finit brusquement la falaise champenoise.

Ils font valoir également que plusieurs propriétaires ont à la fois des vignes dans la commune de Villenaux et dans celle de Mongenost (Marne).

Le vignoble de Villenaux récemment reconstitué ne comprend actuellement qu'une douzaine d'hectares.

Fait et clos le lundi 3 avril 1911.

L'Inspecteur général, Président,

Signé : E. DE LAPPARENT.

G. COUANON.

J. GUENARD.

COTE.

APPENDICE V

1° Décret du 17 décembre 1908

(promulgué le 4 janvier 1909).

Décret délimitant les territoires auxquels est exclusivement réservée l'appellation régionale « Champagne » en ce qui concerne les vins récoltés et manipulés sur ces territoires.

Le Président de la République Française,

Sur les rapports des ministres de l'agriculture, du commerce et de l'industrie ;

Vu la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, modifiée par la loi du 5 août 1908, et notamment l'article 11 ainsi conçu :

« Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi, notamment en ce qui concerne :

« 1° La vente, la mise en vente, l'exposition et la détention des denrées, boissons, substances et produits qui donneront lieu à l'application de la présente loi ;

« 2° Les inscriptions et marques indiquant soit la composition, soit l'origine des marchandises, soit les appellations régionales et de crus particuliers que les acheteurs pourront exiger sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes, à titre de garantie de la part des vendeurs, ainsi que les indications extérieures ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente ; la définition et la dénomination des boissons, denrées et produits conformément aux usages commerciaux ; les traitements licites dont ils pourront être l'objet en

vue de leur bonne fabrication ou de leur conservation ; les caractères qui les rendent impropres à la consommation ; la délimitation des régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenance de produits. Cette délimitation sera faite en prenant pour base les usages locaux constants » ;

Vu le décret du 3 septembre 1907 réglementant l'application de la loi du 1^{er} août 1905, en ce qui concerne les vins, les vins mousseux, les eaux-de-vie et spiritueux, et notamment l'article 10 ainsi conçu :

« En vue d'assurer la protection des appellations régionales et de crus particuliers réservés aux vins, vins mousseux, eaux-de-vie et spiritueux qui ont, par leur origine, un droit exclusif à ces appellations, il sera statué ultérieurement, par des règlements d'administration publique, sur la délimitation des régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenance des produits » ;

Vu les avis du garde des sceaux, ministre de la justice, et du ministre des finances ;

Le Conseil d'Etat entendu,

Décérète :

ART. 1^{er}. — L'appellation régionale « Champagne » est exclusivement réservée aux vins récoltés et manipulés entièrement sur les territoires ci-après délimités :

Département de la Marne.

Arrondissement de Châlons sur-Marne : toutes les communes.

Arrondissement de Reims : toutes les communes.

Arrondissement d'Épernay : toutes les communes

Arrondissement de Vitry-le-François :

Canton de Vitry : toutes les communes.

Canton de Heiltz-le-Maurupt : les communes suivantes : Bassu, Bassuet, Changy, Doucey, Outrepont, Rosay, Vanault-le-Châtel, Vanault-les-Dames, Vavray-le-Grand, Vavray-le-Petit.

Département de l'Aisne.

Arrondissement de Château-Thierry :

Canton de Condé-en-Brie : les communes suivantes : Condé-en-Brie, Saint-Agnan, Barzy-sur-Marne, Baulne, Celles-lès-Condé, La Chapelle-Monthodon, Chartèves, Connigis, Courboin, Courtemont-Varennnes, Crézancy, Saint-Eugène, Jaulgonne, Mézy-Moulins, Monthurel, Montigny-les-Condé, Montlevon, Pargny-la-Dhuys, Passy-sur-Marne, Reuilly-Sauvigny, Tréloup.

Canton de Château-Thierry : les communes suivantes : Château-Thierry, Azy, Blesmes, Bonneil, Brasles, Chierry, Essonnes, Etampes, Fossoy, Gland, Mont-Saint-Père, Nesles, Nogentel, Verdilly.

Canton de Charly : les communes suivantes : Charly, Bézule-Guéry, Chézy-sur-Marne, Crouttes, Dompnin, Montreuil-aux-Lions, Nogent-l'Artaud, Pavant, Romeny, Saulchery, Villiers-sur-Marne.

Arrondissement de Soissons :

Canton de Braisnes : les communes suivantes : Braisne, Acy, Augy, Barbonval, Blanzy-lès-Fimes, Brenelle, Chassemy, Ciry-Salsogne, Courcelles, Couvrelles, Cys-la-Commune, Dhuizelles, Glennes, Longueval, Merval, Saint-Mard, Paars, Perles, Presles-et-Boves, Révillon, Sermoize, Serval, Vasseny, Vauxéré, Vauxtin, Vieil-Arcy, Villers-en-Prayères.

Canton de Vailly : Vailly, Bucy-le-Long, Celles-sur-Aisne, Chavonne, Chivres, Condé-sur-Aisne, Missy-sur-Aisne, Sancy, Soupir.

ART. 2. — Les ministres de l'agriculture, du commerce et de l'industrie, de la justice et des finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel de la République Française* et inséré au *Bulletin des lois*.

Fait à Paris, le 17 décembre 1908, etc.

2^e Loi du 10 février 1911

*fixant les mesures à prendre dans la région déterminée
pour garantir l'origine des vins de Champagne.*

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

ART. 1^{er}. — L'expédition de régie délivrée à la sortie des pressoirs, celliers et caves des propriétaires récoltants de la région délimitée « Champagne » portera une mention d'origine pour toute vendange ou tout vin récolté dans cette région.

ART. 2. — Pour bénéficier de la dénomination de champagne, les vins mousseux devront provenir de vendanges et vins qui auront été récoltés dans la Champagne délimitée et auront été, dans cette même région, emmagasinés, manipulés, et complètement manutentionnés dans des locaux séparés, sans aucune communication autre que par la voie publique, de tous locaux contenant des vendanges ou vins étrangers à la région. Les mutations entre ces locaux auront lieu sous acquit à caution portant mention d'origine.

Un délai de trois mois, à dater de la promulgation de la présente loi, est accordé aux commerçants qui :

1^o Font ou ont fait depuis le 1^{er} septembre à la fois le commerce des vins originaires de la Champagne délimitée et celui des vins d'autre origine ;

2^o N'ont qu'un seul magasin ou, s'ils en ont plusieurs, ne peuvent avoir qu'un seul accès sur la voie publique.

Par exception au premier paragraphe du présent article pourront être introduits dans les locaux visés par ce paragraphe les vins destinés à la consommation du fabricant et des personnes qu'il emploie, dans les limites et sous les conditions fixées annuellement par le directeur départemental des Contributions indirectes.

Par exception également, pourront être maintenus, au maximum pendant un délai d'un an à partir de la promulgation de la présente loi, dans les caves et celliers contenant les vins d'origine champenoise, les vins d'autre origine qui s'y trouveraient lors de la déclaration prévue par l'article 4 et ceux qui y auraient été introduits en vertu du deuxième paragraphe du présent article.

Pendant le délai prévu au paragraphe précédent, un compte spécial des vins originaires de la région délimitée sera tenu dans les magasins mixtes ; il sera soumis aux mêmes règles et sous les mêmes sanctions pénales que le compte général des vins. Ce compte spécial servira de base à la délivrance des titres de mouvement portant mention d'origine.

ART. 3. — Après un délai d'un an à dater de la promulgation de la présente loi, les vins mousseux de Champagne ne pourront sortir des magasins séparés visés par l'article précédent sans que les bouteilles soient revêtues d'une étiquette portant le mot « Champagne » en caractère très apparents ; les caisses ou emballages contenant ces bouteilles devront porter ce même mot. Les bouteilles contenant les vins qui subiront l'opération du dégorgement, après un délai d'un mois à dater de la promulgation de la présente loi, devront être fermées d'un bouchon portant le même mot sur la partie contenue dans le col des bouteilles.

ART. 4. — Les commerçants et fabricants soumis au régime de l'article 2 déclareront à la régie, dans les huit jours de la promulgation de la présente loi, leurs stocks en vin originaire de la Champagne. Le service des Contributions indirectes pourra se faire fournir des justifications d'origine et rejeter tout ou partie de ces déclarations, sauf recours devant un tribunal arbitral formé par un expert choisi par la régie, un expert choisi par la partie, et, en cas de désaccord, un expert désigné par le président du Tribunal civil.

ART. 5. — Les contraventions aux dispositions de la présente loi seront punies de la confiscation des vins, d'une amende de 500 à 5.000 francs, indépendamment des pénalités qui pourront être prononcées par application de la loi du 1^{er} août 1905. Elles

seront constatées et poursuivies comme en matière de contributions indirectes.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris le 10 février 1911... etc...

3° Décret du 7 juin 1911.

Le Président de la République, sur le rapport des ministres de la justice, des finances, de l'agriculture, du commerce et de l'industrie ; vu la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, modifiée par la loi du 5 août 1908 et notamment l'article 2 ainsi conçu : « Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi, notamment en ce qui concerne :

1° la vente, la mise en vente, l'exposition et la détention des denrées, boissons, substances et produits qui donneront lieu à l'application de la présente loi ;

2° les inscriptions et marques indiquant soit la composition, soit l'origine des marchandises, soit les appellations d'origine et de crus particuliers, que les acheteurs pourront exiger sur les factures, sur les emballages ou les produits eux-mêmes, à titre de garantie, de la part des vendeurs, ainsi que les indications extérieures ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente, la définition et la dénomination des boissons, denrées et produits, conformément aux usages commerciaux ; les traitements licites dont ils pourront être l'objet en vue de leur bonne fabrication ou de leur conservation ; les caractères qui les rendent impropres à la consommation ; la délimitation des régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenance des produits. Cette délimitation sera faite en prenant pour base les usages locaux constants.

Vu le décret du 3 septembre 1907 réglementant l'application de la loi du 1^{er} août 1905, en ce qui concerne les vins, les vins mousseux, les eaux-de-vie et spiritueux qui ont, par leur origine, un droit exclusif à ces appellations, il sera statué ultérieurement par des règlements d'administration publique sur la délimitation des régions pouvant prétendre, exclusivement, aux appellations de provenance des produits ;

Vu le décret du 17 décembre 1908, délimitant les territoires auxquels est exclusivement réservée l'appellation régionale « Champagne » en ce qui concerne les vins récoltés et manipulés sur ce territoire ;

Vu la loi du 10 février 1911, fixant les mesures à prendre dans les régions délimitées pour garantir l'origine des vins de Champagne ;

Le Conseil d'Etat entendu,

Décète :

ART. 1^{er}. — Les territoires ci-après désignés constituent une région dénommée « Champagne 2^e zone » et entièrement distincte de la région de « Champagne » qui a été délimitée par le décret du 17 décembre 1908 et qui est seule soumise au régime de la loi du 10 février 1911 : département de la Marne, arrondissement de Vitry-le-François, toutes les communes, à l'exclusion de celles comprises dans la région délimitée par le décret du 17 décembre 1908 ; arrondissement de Sainte-Menehould, toutes les communes ; département de l'Aube, arrondissement d'Arcis-sur-Aube, canton de Chavanges, toutes les communes ; arrondissement de Bar-sur-Aube, toutes les communes ; arrondissement de Bar-sur-Seine, toutes les communes ; arrondissement de Nogent-sur Seine, canton de Villenauxe, toutes les communes ; département de la Haute-Marne, arrondissement de Wassy, toutes les communes ; département de Seine-et-Marne, arrondissement de Meaux, canton de la Ferté-sous-Jouarre, les communes de Nanteuil et de Citry.

ART. 2. — L'appellation régionale « Champagne 2^e zone » est réservée : 1^o aux vins récoltés dans la « Champagne 2^e zone » et entièrement manipulés dans cette région ou dans celle de la « Cham-

pagne » ; 2° aux vins obtenus par le mélange de crus des deux régions « Champagne » et « Champagne 2° zone » et entièrement manipulés dans l'une et l'autre de ces régions.

Aucune opération d'emmagasinement, de manipulation et de manutention des vins de la « Champagne 2° zone » employés seuls ou en mélange avec ceux de la « Champagne » ne pourra être faite sur les territoires délimités par le décret du 17 décembre 1908, dans les locaux que la loi du 10 février 1911 réserve exclusivement aux vins de ce territoire.

ART. 3. — Sur les étiquettes, factures, papiers de commerce, emballages et récipients, portant l'appellation « Champagne 2° zone », la mention « 2° zone » devra être inscrite en toutes lettres immédiatement après le mot « Champagne » et en caractères identiques.

ART. 4. — Les ministres de la justice, des finances, de l'agriculture, du commerce et de l'industrie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel de la République française* et inséré au *Bulletin des lois*.

Fait à Paris, le 7 juin 1911, etc...

Vu :

Le Président de la Thèse,
S. SOUCHON.

Vu :

Le Doyen de la Faculté,
P. CAUWÈS.

Vu et permis d'imprimer :

Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris,
L. LIARD.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
INTRODUCTION	VII

PREMIÈRE PARTIE

L'ÉVOLUTION DE LA VITICULTURE DANS LE DÉPARTEMENT DE L'AUBE

Rôle de l'histoire dans cette étude. — Etendue totale des vignobles de l'Aube de 1800 à 1912 (Graphique n° 1). — La progression de 1800 à 1852. — Comparaison avec les vignobles anciens. — Documents. — Le déclin après 1852, particulièrement accentué après 1892. — Ses causes générales. — La crise phylloxérique : son extension dans le département (Graphique n° 2). — La lutte directe contre le phylloxéra. — Son inefficacité. — L'orientation nouvelle : le greffage et les pépinières ; les vignes d'expérience et d'adaptation. — Résultats. — Les encouragements de l'Etat, du département, des communes. — La reconstitution des vignobles de l'Aube. — Les résultats (Graphique n° 3). — Conclusion	1
---	---

DEUXIÈME PARTIE

LES FACTEURS NATURELS DE LA PRODUCTION

SECTION I

Le sol

CHAPITRE PREMIER. — Généralités.

Importance du sol en viticulture. — Nécessité de recourir à la géologie pour l'étudier. — Généralités sur l'histoire

géologique du Bassin Parisien. — Enseignements généraux qui en résultent. — Les sols du département de l'Aube. — Leur grande diversité. — Pourquoi il importe de présenter une étude générale de ces sols	35
---	----

CHAPITRE II. — Les terrains d'importance secondaire.

Les sols de formation récente : alluvions anciennes et modernes ; terrains détritiques. — Les sols de formation tertiaire : le Nogentais ou Montois ; le Pays d'Othe. — Considérations agricoles.	42
---	----

CHAPITRE III. — Le crétacé supérieur.

Détermination géographique de cette zone. — Aspect général. — Les différentes assises du crétacé supérieur. — Orographie et hydrographie. — Les terres arables. — Le céanomanien. — Le turonien. — Le sénonien. — Leurs facultés. — Considérations agricoles	48
--	----

CHAPITRE IV. — La Champagne humide (infracrétacé).

Détermination géographique de cette zone. — Aspect général. — Orographie et hydrographie. — Les principales formations de l'infracrétacé. — Les terres arables et leurs facultés. — Considérations agricoles.	64
---	----

CHAPITRE V. — Le jurassique.

Aspect général. — Orographie. — Opposition entre cette zone et les précédentes. — Hydrographie. — Les différentes formations jurassiques représentées. — Etage supérieur : calcaires portlandiens. — Calcaires et marnes kimméridgiens. — Les terres arables. — Considérations agricoles. — Etage moyen : calcaire à astrate. — Calcaire corallien. — Les terres arables. — Considérations agricoles. — Les vignobles de la région jurassique. — Conclusion	73
---	----

SECTION II

Le climat

CHAPITRE PREMIER. — Les faits météorologiques.

Généralités. — Les éléments constitutifs du climat. — Leur	
--	--

influence sur la vigne. — Observations faites au cours des dix dernières années dans le département de l'Aube. — Leurs résultats	89
--	----

CHAPITRE II. — L'action de l'homme sur le climat.

Les accidents atmosphériques les plus redoutables. — Gélées et grêle. — Les différentes manières dont on les a combattus. — Les résultats	102
---	-----

SECTION III

Les cépages

CHAPITRE PREMIER.

Importance de cette étude. — Difficultés auxquelles elle se heurte. — Division	105
--	-----

CHAPITRE II. — Les anciens cépages de l'Aube.

Les deux séries de cépages. — I. Cépages formant le fond des vignobles de l'Aube. — Cépages à raisins noirs (gamay, gouais, pinot, troyen). — Cépages à raisins blancs (arbane, chardonnay, chasselas, melon, troyen). — II. Cépages secondaires de l'Aube. — Cépages à raisins noirs (bachet, beaunoir, cot ou samoreau, front noir, dameron, tressot). — Cépages à raisins blancs (Chenin blanc, gouais blanc, peurion, savagnin).	109
--	-----

CHAPITRE III. — Les cépages introduits après l'invasion phylloxérique.

Les deux modes de reconstitution des vignobles de l'Aube ; producteurs directs et plants greffés. — Les nouveaux cépages introduits : leur faible importance. — L'orientation de l'encépagement.	132
--	-----

TROISIÈME PARTIE

LES FACTEURS SOCIAUX DE LA PRODUCTION

SECTION I

La population viticole

Détermination du sujet. — Esprit dans lequel nous en entreprendrons l'étude. — Division.	138
--	-----

CHAPITRE PREMIER. — Importance numérique de la population viticole de l'Aube.

Statistiques permettant d'évaluer l'importance numérique de la population viticole. — Les statistiques de l'administration des Contributions indirectes. — Résultats de 1912 pour les communes viticoles. — Comparaison avec l'ensemble du département (années 1908, 1909, 1910, 1911, 1912). 144

CHAPITRE II. — Condition économique des propriétaires vignerons.

Inexistence, dans le département de l'Aube, d'un salariat viticole : les causes. — La répartition de la propriété viticole : la petite propriété morcelée, ses causes. — Comparaison avec l'ancien vignoble. — La petite propriété viticole ne tend pas à se concentrer. — La valeur de la propriété. — Accession à la propriété. — La constitution d'un vignoble : les frais qu'elle exige. — Le budget du petit propriétaire vigneron. 155

CHAPITRE III. — Syndicats et associations viticoles.

Nécessité, pour les viticulteurs du département de l'Aube, de s'associer. — Les syndicats et associations viticoles : statistiques. — Leur but. — Sociétés de secours mutuels. — Résultats. 166

CHAPITRE IV. — Le petit propriétaire-vigneron de l'Aube.

Influence du milieu physique sur la population. — Les traits caractéristiques du petit propriétaire vigneron : attachement au sol, opiniâtreté, prévoyance. — L'esprit d'association. — Caractères généraux. 174

SECTION II

La législation. 179

QUATRIÈME PARTIE

LES PRODUITS

CHAPITRE PREMIER. — Etude statistique et valeur des produits.

La production du département de l'Aube et des communes viticoles (statistiques des Contributions indirectes). — Rendement moyen par hectare. — La valeur des produits : analyses. — Résultats et appréciation. 182

CHAPITRE II. — Les prix.

Grande variation : statistiques. — Tendance à l'augmentation, plus nominale que réelle. — Formation des prix : courtiers, gourmets et producteurs. — Critique de ce système. — La lutte contre le commerce : tentatives d'organisation. — Les résultats. — Conclusion 192

CHAPITRE III. — Les débouchés.

Importance du commerce des vins dans le département de l'Aube : statistiques. — I. Le commerce local : Vente aux particuliers et aux négociants. — La fabrication du champagne dans le département de l'Aube. — Son origine et son importance : statistiques. — Difficultés de son extension et causes de son déclin. — II. Le commerce national. — Les expéditions dans le département de la Marne. — Leur origine et leur importance : statistiques. — Leur nécessité. — III. Le commerce international : ses causes, son orientation 199

CINQUIÈME PARTIE

LA LÉGISLATION

Nécessité de cette étude. — Esprit dans lequel elle est conçue — Division 219

CHAPITRE PREMIER. — La législation et la jurisprudence antérieures à la loi de 1905.

Historique : Ancien régime. — Loi du 17 mars 1791. —

Loi du 22 germinal an XI. — La loi du 28 juillet-4 août 1824. — Son objet. — Pourquoi la loi établit la protection du nom de lieu. — A quels produits s'applique cette protection. — La jurisprudence. — Le caractère de « produit fabriqué » du vin de Champagne. — Comment se trouvait assurée, sous l'empire de la loi de 1824, la protection du nom « champagne ». — Les tentatives d'extension de l'interprétation de la loi : l'appellation générique. — Les critiques adressées à la jurisprudence. 222

CHAPITRE II. — Lois de 1905 et de 1908 : étude critique du principe de la législation des délimitations.

La législation des fraudes : son évolution. — La loi du 1^{er} août 1905. — Economie générale. — Le principe de la délégation conférée au pouvoir exécutif par le pouvoir législatif. — Objections de fait relatives à une délimitation de la Champagne. — La loi de 1908. — Objections de principe : l'irrecevabilité de la délégation du pouvoir législatif. — La question des « usages locaux constants ». — La mission du Conseil d'Etat : son étendue. — Conclusion. 244

CHAPITRE III. — La délimitation de la Champagne viticole.

§ 1. — *Le décret du 4 janvier 1909 et la loi du 10 février 1911.* — Les tentatives du grand commerce marnais après le vote de la loi de 1905. — Le Conseil d'Etat saisi. — Résistances : interpellation Castillard ; avis du Conseil d'Etat. — L'ordre du jour du Sénat du 11 juillet 1907. — Le décret du 3 septembre 1907. — La réunion de Châlons-sur-Marne. — La déclaration préjudicielle de l'Aube. — L'avis de la commission. — Les promesses du ministre. — La discussion du projet de loi Cazeneuve. — Amendement Rambourgt. — Le Conseil d'Etat habilité. — La délimitation : l'avis du 3 décembre 1908. — Le rapport technique Couanon. — La promulgation du décret. — La loi du 10 février 1911 : causes, analyse, effets.

§ 2. — *Le décret du 7 juin 1911.* — Le mouvement de protestation dans l'Aube. — Son caractère. — Sa justification. — Les irrégularités dans la procédure de révision. — Interventions parlementaires : l'ordre du jour du Sénat. —

Le Conseil d'Etat à nouveau saisi. — La commission d'enquête. — L'attitude de la Marne. — Le décret du 7 juin 1911. — Résultats	260
---	-----

CHAPITRE IV. — Les conséquences de la délimitation.

Conséquences juridiques et sociales. — Conséquences économiques. — Au point de vue de l'Aube : l'attente d'une législation nouvelle ; l'appellation « Champagne 2 ^e zone » ne peut pas être considérée comme une solution de la question. — Au point de vue national. — Les objections de principe. — Le danger du maintien de la délimitation de la Champagne viticole : objections de fait	286
---	-----

CHAPITRE V. — La solution du conflit.

Raisons de l'intervention du législateur. — Les projets de loi. — Le projet Dariac actuellement en discussion devant la Commission de l'agriculture. — Les deux questions à résoudre. — Qui doit bénéficier de l'appellation <i>champagne</i> ? — Comment établir la protection des vins de champagne ? — La solution.	296
--	-----

CONCLUSION.

L'avenir viticole de l'Aube. — Ce qu'il sera vraisemblablement. — A quelles conditions	301
--	-----

APPENDICES	305
----------------------	-----

Imp. J. Thevenot. — Saint-Dizier (Haute-Marne).
